

# Mois de juillet 2017

<b>LUNDI 3</b> Steak haché BIO grillé Pâtes & râpé 1+7 St Paulin 7 Fruit BIO*	<b>MARDI 4</b> Taboulé frais maison* 1 Filet de hoki pané MSC* 1+4 Haricots verts sautés 7 Glace 7	<b>MERCREDI 5</b> Paëlla au poisson 4+7+14 Croc'lait 7 Fruit BIO*	<b>JEUDI 6</b> Melon & jambon cru Crumble aux légumes d'été 1 Rondelé 7 Fruits au sirop	<b> VENDREDI 7</b> <i>Vive les vacances</i> Sandwich club 1+3+6+7+8+9 Chips Mini bonbel 7 Purée de pommes BIO
---	--	--	---	--

## Vacances de juillet

<b>LUNDI 10</b> Tomates cœur de palmier & mimolette 7 Quiche lorraine maison 1+3+7 Brocolis BIO 7 Yaourt BIO à la vanille 7	<b>MARDI 11</b> <b>Menu d'été</b> Melon, pastèque* Boulgour BIO façon taboulé frais 1+10+12 Mini babybel 7 Petit pot de glace 7+8	<b>MERCREDI 12</b> Carottes ,lentilles & thon 4+10+12 Rôti de dindonneau Tomates provençales maison* 1 Fromage blanc 7 & biscuits 1+3+6+7+8	<b>JEUDI 13</b> Concombre* & mimolette en vinaigrette 7+10+12 Spaghetti au saumon 4+7 Brie BIO 7 Fruit BIO	<b> VENDREDI 14</b> Férié
<b>LUNDI 17</b> Melon* Risotto aux légumes & saucisses 1+7+10 Tome de montagne BIO 7 Fruits au sirop	<b>MARDI 18</b> Salade verte* 10+12 Moussaka de bœuf BIO maison* 1+7 St moret 7 Banane BIO	<b>MERCREDI 19</b> Carottes râpées 10+12 Poulet fermier label rouge rôti Pommes dauphines 1+3 Yaourt nature BIO 7	<b>JEUDI 20</b> Salade de blé au comté 1+7+10+12 Filet de flétan B & C 4+7 Haricots verts BIO 7 Cône glacé 1+6+7+8	<b> VENDREDI 21</b> Salade Niçoise* 3+4+10+12 Tagliatelles au basilic & huile d'olive & grana padano 1+7 Petit suisse aromatisé 7
<b>LUNDI 24</b> Tartine de chèvre & tomate 1+7 Omelette BIO aux Pdt BIO 3+7 Poêlées de légumes 7 Fromage blanc BIO 7	<b>MARDI 25</b> Coucous BIO à l'agneau 1 Mini bresse bleu 7 Fruit BIO*	<b>MERCREDI 26</b> Concombres* à la ciboulette 7+12 Colin pané 1+4 Ratatouille maison* Yaourt brassé aux fruits 7	<b>JEUDI 27</b> Betteraves & gouda 7+12 Dos de cabillaud basquaise 4+7 Riz & râpé 7 Fruit BIO*	<b> VENDREDI 28</b> Salade verte * 10+12 Légumes farcis maison* 1+3+7 St bricet 7 Eclair au chocolat 1+3+6+7+8
<b>LUNDI 31</b> Melon* Rôti de veau Pommes de terre sautées Barre glacée 1+6+7+8				

Pain BIO tous les jours sauf le mercredi

Bœuf, agneau, veau, volailles et porc frais Origine France

\* Produits de saison

 Pêche responsable: MSC

BBC: label de qualité Bleu Blanc Cœur

Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces : 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons,

5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques

La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire. (certificat médical, P.A.I...)



*Ces menus peuvent être modifiés en cas de nécessité (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)*