

Menus JUIN-JUILLET 2022

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|--|---|---|
| Semaine du 20 au 24 juin | Carottes râpées/Maïs Galette de lentilles Pommes de terre sautées Fromage Fruit | Taboulé Saumon citronné Haricots verts persillés Fromage Glace | Salade pois chiche/tomates Cordon bleu Choux fleurs persillés Fromage Compote | Salade verte Hachis Parmentier Yaourt Biscuit | Salade de pâtes Sauté de veau Carottes Fromage Banane |
| Semaine du 27 juin au 01 juillet | Salade de tomates Fish and chips Boulghour/Ratatouille Fromage Fruit | Salade de riz Cuisse de poulet Courgettes persillées Flan Biscuit | Carottes râpées Lasagnes épinards/saumon Fromage Fruit | Salade verte /tomates Pâtes bolognaise Fromage Compote | Taboulé Omelette Brocolis/pommes de terre sautés Fromage à la coupe Glace |
| Semaine du 04 au 07 juillet | Salade verte Nuggets de Blé Coquillettes sauce tomate Yaourt Fruit | Feuilleté fromage Dos de cabillaud Haricots beurre persillés Fromage Fruit | Carottes râpées/Surimi Sauté de porc sauce curry Semoule Fromage Fruit | Melon Hamburger Frites Ketchup Glace | VACANCES SCOLAIRES |

Sous réserve d'approvisionnement. Produits issus de l'agriculture biologique : pain le mardi, fruits et crudités selon disponibilité. Label Menus végétariens

« Information allergène : Les repas proposés dans le cadre de la restauration scolaire, du centre aéré et du multisport sont susceptibles de contenir les substances suivantes, pouvant provoquer des allergies alimentaires ou des intolérances : céréales contenant du gluten, œuf, lait, poissons, mollusques, crustacés, soja, céleri, fruits à coques, moutarde, sésame, sulfites, lupin, arachides.

Nous vous invitons à signaler toutes allergies ou intolérances alimentaires au service scolarité de la commune pour qu'un accueil adapté soit mis en place »