******MENUS DU MOIS DE Aout 2025**

Les plats suivis d’une toque sont préparés sur place par l’équipe de restauration

Appellation d’origine protégé

Produit issu de l’agriculture biologique

Appellation d’origine contrôlé

Indication géographique protégée

Label rouge

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  LUNDI 28 | MARDI 29 | MERCREDI 30 | JEUDI 31 | VENDREDI 1 |
| Carottes râpéesCarré de seitanFlageoletFFruit | Flan d’aubergineGardianne de toroRizPâtisserie | Menu campingSalade de pâtes et tomateAssiette bbqFCompote à boire | Rosette beurrePoisson en olivade Haricots verts pdtYaourtFruit | P-N |
| LUNDI 4 | MARDI 5 | MERCREDI 6 | JEUDI 7 | VENDREDI 8 |
| Tomates mozzaBoulette de bœuf au cuminSemouleCompote | Friand au comtéJambonnette de pouletCourgettesFruit | brunch | Salade de pois chicheNavarin d’agneauAubergines confitesFPâtisserie | P-N |
| LUNDI 11 | MARDI 12 | MERCREDI 13 | JEUDI 14 | VENDREDI 15 |
| Tortilla chipsChili sin carnéYaourtFruit | Salade de lentillesPoisson meunièrePetits poisFGlace | brunch | Champignon a la grecquePoulet tandooriPatesPâtisserie |  |
| LUNDI 18 | MARDI 19 | MERCREDI 20 | JEUDI 21 | VENDREDI 22 |
| Tomate fetaPates au saumon fuméGlace | Concombre Cordon bleuRatatouilleFPâtisserie | Brunch | PastèqueGnocky à la tomate gratinéeFFruit | P-N |



Aucun autre plat que ceux prévus au menu du jour ne sera servi ou ne pourra être apporté par les enfants ou leurs parents sur le lieu de restauration quelle qu’en soit la raison.

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l’équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l’équilibre nutritionnel.

F= Fromage ou produit laitier