****C:\Users\mairie\Desktop\fr_IGP_4c-e1520239735803-150x150.pngAB.svg**MENUS DU MOIS DE Juillet**

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 7 | MARDI 8 | MERCREDI 9 | JEUDI 10 | VENDREDI 11 |
| Wrap thon crudité  Colombo de poulet  Riz  F  Compote | Menu camping  Assiette bbq  Salade de pâtes et tomates au pesto  F  Fruit | Salade verte  Pizza au fromage  Yaourt a boire  Pâtisserie | Salade de lentilles  Poisson style papillote  Courgettes sautées  f  Fruit | Pique-nique |
| LUNDI | MARDI 15 | MERCREDI 16 | JEUDI 17 | VENDREDI 18 |
| ferié | Radis beurre  Lasagne aubergine mozza  Yaourt | Concombre au fromage blanc  Nuggets  Frites  F  Panna cotta fruit rouge | Bruschetta jambon cru  Poisson pané aux graines  Ratatouille  F  Fruit | Pique-nique |
| LUNDI 21 | MARDI 22 | MERCREDI 23 | JEUDI 24 | VENDREDI 25 |
| Samoussa légumes  Rougail saucisse  Riz  F  Litchi | Melon  Blé, courgette pesto et parmesan  F  Pâtisserie | Pois chiche a l’oriental  Tajine de dinde olive citron  Navet rôti  F  Fruit | Feuilleté chèvre tomate  Poisson pané  Haricots verts  Glace | Pique-nique |

****

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