******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 cruditéColombo de pouletRizFCompote | Menu campingAssiette bbqSalade de pâtes et tomates au pestoFFruit | Salade vertePizza au fromage Yaourt a boirePâtisserie | Salade de lentillesPoisson style papilloteCourgettes sautéesfFruit | Pique-nique |
| LUNDI  | MARDI 15 | MERCREDI 16 | JEUDI 17 | VENDREDI 18 |
| ferié | Radis beurreLasagne aubergine mozzaYaourt | Concombre au fromage blancNuggetsFritesFPanna cotta fruit rouge | Bruschetta jambon cruPoisson pané aux grainesRatatouilleFFruit | Pique-nique |
| LUNDI 21 | MARDI 22 | MERCREDI 23 | JEUDI 24 | VENDREDI 25 |
| Samoussa légumesRougail saucisseRizFLitchi | Melon Blé, courgette pesto et parmesanFPâtisserie | Pois chiche a l’orientalTajine de dinde olive citronNavet rôtiFFruit | Feuilleté chèvre tomatePoisson panéHaricots vertsGlace | 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