


































































































Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelle les autres jours.

Viande de bœuf, veau, volaille, porc : Origine France  
Viande d'agneau : Origine UE

-  Agriculture BIO
-  Label Rouge
-  Bleu Blanc Cœur
-  Approvisionnement local
-  Menu végétarien
-  Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
-  Certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable
-  Appellation d'origine protégée

## Menu du 13 juin 2022 au 8 juillet 2022

<p><b>lundi 13 juin</b></p> <p> Pain BIO </p> <p> Filet de cabillaud scc crème citron </p> <p> Jardinière de légumes</p> <p> Emmental BIO </p> <p> Abricots BIO </p> <p>Goûter : baguette et confiture Fruits au sirop</p>	<p><b>lundi 20 juin</b></p> <p> Pain BIO </p> <p>Salade Coleslow </p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc miel et noix</p> <p>Goûter : baguette et chocolat, abricot</p>	<p><b>lundi 27 juin</b></p> <p> Pain BIO </p> <p> Cordon bleu</p> <p>Ratatouille</p> <p> Gouda BIO </p> <p>Semoule au lait</p> <p>Goûter : baguette et confiture, Fruits au sirop</p>	<p><b>lundi 4 juillet</b></p> <p> Pain BIO </p> <p>Sauté de bœuf stroganoff </p> <p>Petits pois</p> <p> Camembert BIO </p> <p> Pêches BIO </p> <p>Goûter : croissant jus d'orange</p>
<p><b>mardi 14 juin</b></p> <p> Pain BIO céréales </p> <p> Emincé de bœuf aux olives</p> <p> Blé BIO </p> <p>Fromage de chèvre à tartiner</p> <p> Nectarine BIO </p> <p>Goûter : baguette et chocolat Banane</p>	<p><b>mardi 21 juin</b></p> <p> Pain BIO céréales </p> <p> Melon BIO </p> <p> Dos de colin sauce aurore </p> <p>Penne BIO </p> <p> Yaourt nature BIO </p> <p>Goûter : mini quatre quart, Jus d'orange</p>	<p><b>mardi 28 juin</b></p> <p> Pain BIO céréales </p> <p>Rôti de dinde et sauce</p> <p>Salade chilienne </p> <p>Yaourt nature </p> <p> Pêche BIO </p> <p>Goûter : banane, baguette et chocolat</p>	<p><b>mardi 5 juillet</b></p> <p> Pain BIO céréales </p> <p> Tomates basilic</p> <p>Hoki pané</p> <p>Purée</p> <p> Yaourt nature BIO </p> <p>Goûter : baguette et confiture, pomme</p>
<p><b>mercredi 15 juin</b></p> <p></p> <p> Baguette</p> <p>Salade de melon feta basilic </p> <p> Lasagne courgettes tomates</p> <p>Compote</p> <p>Goûter : moelleux au citron, pomme lait</p>	<p><b>mercredi 22 juin</b></p> <p></p> <p> Baguette</p> <p> Couscous BIO aux légumes </p> <p>Rondelé</p> <p>Cerises</p> <p>Goûter : brioche, jus de pommes</p>	<p><b>mercredi 29 juin</b></p> <p></p> <p> Baguette</p> <p>Salade surprise </p> <p> Dos de colin scc provençale </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Goûter : madeleine, nectarine</p>	<p><b>mercredi 6 juillet</b></p> <p></p> <p> Baguette</p> <p>Gâteau d'avoine aux courgettes sauce barbecue </p> <p> Carottes rapées</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Prunes</p> <p>Goûter : crêpe choco, jus de pomme</p>
<p><b>jeudi 16 juin</b></p> <p> Pain BIO </p> <p>Concombres vinaigrette </p> <p>Rôti de dinde et sauce</p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Goûter : petit beurre, lait nectarine</p>	<p><b>jeudi 23 juin</b></p> <p> Pain BIO </p> <p>Salade parmentière </p> <p>Sauté d'agneau</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Goûter : baguette et confiture, pomme</p>	<p><b>jeudi 30 juin</b></p> <p></p> <p> Pain BIO </p> <p> Gnocchi gratiné à la tomate</p> <p>Salade verte</p> <p> Comté </p> <p> Pomme BIO </p> <p>Goûter : moelleux au chocolat et lait jus d'orange</p>	<p><b>jeudi 7 juillet</b></p> <p> Pain BIO </p> <p> Melon BIO </p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote</p> <p>Goûter : baguette et confiture Fruits au sirop</p>
<p><b>vendredi 17 juin</b></p> <p> Baguette</p> <p> Omelette tomate mozzarella BIO </p> <p>Courgettes </p> <p> Yaourt nature BIO </p> <p> Flan patissier aux abricots</p> <p>Goûter : baguette et confiture, Pomme</p>	<p><b>vendredi 24 juin</b></p> <p>Baguette</p> <p> Pizza margarita</p> <p>Tomates vinaigrette </p> <p> Tome blanche BIO </p> <p> Pêche BIO </p> <p>Goûter : Lait, banane, palmier</p>	<p><b>vendredi 1 juillet</b></p> <p> Baguette</p> <p>Tomates mozzarella </p> <p>Rôti de veau au jus </p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Tarte bourdaloue</p> <p>Goûter : baguette et confiture, Lait</p>	<p><b>vendredi 8 juillet</b></p> <p>FERME</p>