



Menus

Maternelle et Élémentaire








<u>LUNDI</u> <u>29 JUIN</u>	<u>MARDI</u> <u>30 JUIN</u>	<u>JEUDI</u> <u>2 JUILLET</u>	<u>VENDREDI</u> <u>3 JUILLET</u>
Melon	Tomates et œufs ☰ 10	Feuilleté hot-dog 5 6	Macédoine de légumes 9 10
Pilon de poulet grillé ☰	Saucisses	Paupiette de veau ☰ 10 14	Cordon bleu frit 5 6
Semoule 5	Frites	Carottes vichy	Pâtes au beurre 5 6
Couscous de légumes	Poêlée de légumes ratatouille	Saint Paulin 6	Kiri 6
Bleu 6	Edam 6	Cookies au chocolat 5 6 10 13	Compote de pommes AB 6
Glace 3 6	Compote de pommes AB 6		



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.
*Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable

-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française
-  : Fait maison

Origines

Bœuf et veau : Loire

Allergènes

- 1** : Arachide
- 2** : Céleri
- 3** : Fruits à coque
- 4** : Crustacés
- 5** : Gluten
- 6** : Lait
- 7** : Lupin
- 8** : Mollusques
- 9** : Moutarde
- 10** : Oeuf
- 11** : Poisson
- 12** : Sésame
- 13** : Soja
- 14** : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.