

# MENU

## ÉCOLES MATERNELLES ET ÉLÉMENTAIRES

Les menus élaborés par la Cuisine Centrale sont susceptibles d'être modifiés suivant les aléas.

**LUNDI**  
30 juin

Sauté de poulet tex mex

Pommes dauphines

Portion de Saint Paulin BIO\*\*

Fruit de saison local (nectarine)

**MARDI**  
1 juillet

Filet de poisson pané (pêche responsable)

Petits pois et jeunes carottes

Yaourt BIO nature\*\*

Quatre quart à la coupe

**MERCREDI - CENTRES DE LOISIRS**  
2 juillet

Melon de Salon

Rôti de dinde sauce diable

Haricots verts, pommes de terre

Petits suisses arômatisés

**JEUDI**  
3 juillet

"MANGER AUTREMENT"  
Cœur de laitue, vinaigrette balsamique IGP  
maison

Chili BIO aux légumes secs

Riz BIO de Camargue IGP

Crème dessert au chocolat

**VENDREDI**  
4 juillet

REPAS FROID DE FIN D'ANNEE  
Tomates cerises à croquer / chips

Œuf mayonnaise

Taboulé

Portion d'Emmental BIO\*\*

Purée de pommes sans sucre ajouté



Produit  
local



Produit  
de saison



HVE



Label  
rouge



IGP



AOP

\*\*Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles.



Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.