


















REPAS CANTINE SCOLAIRE DU 09 JUILLET AU 20 JUILLET 2018




LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE EN CANTINE POUR CHAQUE MENU. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUT ENFANT ALLERGIQUE.

Lundi 09 juillet	Mardi 10 juillet	Mercredi 11 juillet	Jeudi 12 juillet	Vendredi 13 juillet
<p>Mâche à l'emmental </p> <p>Jambon roulé sauce aurore Pommes noisettes </p> <p>Fromage</p> <p>Pêche plate </p>	<p>Saucisson </p> <p>Cornichons </p> <p>Escalope de dinde viennoise</p> <p> Petits pois - Carottes</p> <p>Velouté Fruix</p>	<p>Macédoine - mayonnaise</p> <p>Blanquette de veau Boulgour</p> <p>Fromage</p> <p>Cocktail de fruits </p>	<p>PIQUE - NIQUE</p>	<p><u>Menu Pôle Nord</u></p> <p>Salade Igloo</p> <p>Saumon à l'aneth Purée Baltique</p> <p>Esquimau </p>
Lundi 16 juillet	Mardi 17 juillet	Mercredi 18 juillet	Jeudi 19 juillet	Vendredi 20 juillet
<p>PIQUE - NIQUE</p>	<p> Betteraves sauce moutarde</p> <p>Galette saucisse Frites </p> <p>Petits suisses au sucre</p>	<p> Tomates / feta à l'huile d'olive</p> <p>Colin d'Alaska meunière </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</p>	<p>PIQUE - NIQUE</p>	<p><u>Menu Américain</u></p> <p>Salade de l'Oncle Sam</p> <p>Poulet Cajun </p> <p>Riz Louisiane</p> <p>Fromage</p> <p> Crêpe au sirop d'érable</p>

Code alimentaire

-  Fruits ou légumes cuits
-  Laitage
-  Viande ou poisson

 Glucides

-  Féculent
-  Fruits ou légumes crus
-  Lipides

Toutes les viandes sont d'origine française

Tous les fruits et légumes proviennent de circuits courts (Grand Ouest) et/ou sont bio