



# Restauration scolaire du 2 au 27 août 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 02/08 au 06/08</b> <b>Goûter</b>	salade piémontaise tomate farcie blé tarte au fruit <i>pain, fromage, lait bio</i>	salade de haricot vert, œuf dur, échalote et lentille chili végétarien camembert abricot <i>gaufre, lait bio</i> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b>	melon dos de merlu (pêche française) à la provençale riz pilaf petit suisse batonnet glacé <i>pain, pâte à tartiner, jus de fruits</i>	tomate cerise brochette de poulet marinée, salade de penne aux légumes de saison et pesto mimolette prune <i>palet breton, compote pomme pêche</i> <b>THÈME BARBECUE</b>	salade de concombre, vinaigrette thym, citron omelette champignon gratin dauphinois pêche <i>pain au lait, fromage blanc et sucre</i>
<b>Semaine du 09/08 au 13/08</b> <b>Goûter</b>	salade de thon et perle marinée pizza 3 fromages salade verte samos fraise <i>cake fruit rouge, multifruit</i>	salade arlequin (radis, carottes, tomates, pois chiche) émincé de volaille mariné façon kebab pomme frite au four gâteau de semoule <i>sablé, lait chocolaté</i>	melon paëlla garnie etorki crème catalane ou crème brûlée <i>pain, pâte à tartiner, jus d'orange</i> <b>THÈME ESPAGNE</b>	salade de chou rouge spaghetti courgette et aubergine, sauce tomate et basilic yaourt nature + sucre éclair au chocolat <i>crêpe choco, jus de pomme</i> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b>	salade verte gratin de pâte et jambon de dinde mimolette melon jaune <i>gâteau fraise, lait</i>
<b>Semaine du 16/08 au 20/08</b> <b>Goûter</b>	champignon à la grecque / salade boulette de bœuf sauce barbecue riz pilaf camembert raisin <i>marbré chocolat, jus de fruits</i>	salade de pois chiche et dès de concombre penne, fève, asperge verte et fromage râpé fromage blanc donut <i>quatre quart, compote pomme fraise</i> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b>	pastèque filet de limande sauce citron et basilic épinard béchamel buchette chèvre poire <i>pain, confiture abricot, jus de pomme</i>	tapenade et tomate mozzarella lasagne bolognaise et salade verte de saison fromage glace <i>gâteau à l'abricot, jus de raisin</i> <b>THÈME ITALIE</b>	samosa légume dos de colin sauce bonne femme (échalotes, vin blanc, fumet, crème fraîche) pomme vapeur panna cotta <i>moelleu nature, jus d'orange</i>
<b>Semaine du 23/08 au 27/08</b> <b>Goûter</b>	salade verte, vinaigrette roti de dinde sauce aigre-douce pomme purée emmental kiwi <i>gaufre chocolat, multifruit</i>	falafel (fève, menthe) risotto au champignon et tomate cerise, parmesan fromage blanc nectarine <i>cake, lait</i> <b>MENU VÉGÉTARIEN</b>	avocat / crevette poulet roti et chips salade fraîcheur (pastèque, pomme, tomate cerise) fromage ananas fraîcheur <i>pain et fromage st paulin, jus d'orange</i> <b>THÈME PLAGE</b>	salade de tomate cerise et fêta paupiette de veau sauce chasseur chou bruxelles / pomme vapeur crêpe <i>muffin, jus d'ananas</i>	macédoine de légume filet de hoki au curry riz et brocoli buchette chèvre fruit <i>gateau marbré, jus de pomme</i>

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.  
NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

#### Les allergènes :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées,  
Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.

