

Menus

du 27 au 31 JUILLET



<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
 Déjeuner Melon Pâtes Carbonara VG gluten, lait Emmental rapé lait Fromage blanc lait MENU VEGETARIEN	Déjeuner Concombre lait ou moutarde, sulfite Emincé de bœuf aux poivrons Pommes noisettes gluten, lait Fromage lait Fruit	Déjeuner Tomate vinaigrette moutarde, sulfite Blanquette de veau  lait Carottes poêlées lait Banane au chocolat lait, fruits à coques	Déjeuner Terrine de légumes sulfite, lait, œuf Curry de poisson à l'indienne poisson, crustacé, mollusque pomme de terre vapeur lait Fromage lait Glace lait, œuf, fruit à coque	Déjeuner PIQUE NIQUE
<u>Goûter</u>	<u>Goûter</u>	<u>Goûter</u>	<u>Goûter</u>	<u>Goûter</u>
Pain/ accompagnement	4 quart	lait/ biscuit	Fruits/ gâteau	Biscuit/ gâteau

Pour info cette semaine au menu :

Le pain vient de la maison Chartier (l' Huisserie).

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Le fromage blanc vient de la ferme la Goupillière à l' huisserie



Tous les plats sont préparés par nos agents dans la cuisine du restaurant scolaire

Les allergènes présents sont indiqués en rouge

Toutes les commandes de boeuf sont garanties VBF



Fait maison:



Menus sous réserve de modifications en fonction des livraisons



= local 53



= produits issus de l'agriculture biologique



= produits issus de l'agriculture française

Virginie et Stéphanie Des
Gues la Goupillière
La Goupillière
03 37 71 12 00
Tél : 06 31 14 86 02 - 06 82 41 85 79