

## Menus 5-9 août 2024



### Lundi

<b>Déjeuner :</b> Carottes râpées Chipolata Purée Fromage	<b>Allergènes</b> Moutarde, sulfites  Lactose Lactose
<b>Goûter :</b> Pain Compote	Gluten

### Mardi

<b>Déjeuner :</b> Boullgour/tomate/persil Aiguillettes de poulet Haricots verts Fromage blanc aux fruits	<b>Allergènes</b> Gluten, moutarde, sulfites  Lactose
<b>Goûter :</b> Pain Gâteau	Gluten Gluten, œufs, lactose

### Mercredi

<b>Déjeuner :</b> Salade emmental Steak Pommes sautées Yaourt	<b>Allergènes</b> Moutarde, sulfites  Lactose
<b>Goûter :</b> Pain Fruits	Gluten

### Jeudi

<b>Déjeuner :</b> Betteraves Quiche chorizo/poivron Salade Cake vanille	<b>Allergènes</b> Moutarde, sulfites Gluten, œuf, lactose  Gluten, œufs, lactose
<b>Goûter :</b> Pain Laitage	Gluten Lactose



### Vendredi

<b>Déjeuner :</b> Melon Poisson Pommes vapeur Yaourt	<b>Allergènes</b> Poisson  Lactose
<b>Goûter :</b> Pain Gâteau	Gluten Gluten, œufs, lactose

Des fruits de saison sont proposés à chaque repas

En cas de problème de livraison, le menu pourra être changé.

Les menus proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lactose, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l, lupin, mollusques.

Légende : Viandes, poissons, œufs Produits laitiers Féculents Légumes, fruits Matières grasses

Produits issus de la filière mayennaise	Produits issus de l'agriculture biologique	Lien d'une production avec un terroir et une tradition de production et transformation	Appellation garantissant le lien d'un produit avec son territoire d'origine
Qualité supérieure à celle de produits courants, sans lien avec le lieu de production	Pérennité des stocks, impact environnemental minimisé, gestion efficace des pêcheries	Viandes d'origine française	