

Menus 29 juillet – 2 août 2024



Lundi

Déjeuner : Tomates ■ Paupiette de veau ■ Courgettes ■ Fromage ■	Allergènes Moutarde, sulfites
Goûter : Pain Compote	Lactose Gluten

Mardi

Déjeuner : Salade pomme curry ■ Pâtes à la carbonara ■ ■ Semoule à la vanille ■	Allergènes Moutarde, sulfites Gluten, lactose Lactose
Goûter : Pain Gâteau	Gluten Gluten, œufs, lactose

Mercredi

Déjeuner : Riz/maïs/échalotte ■ ■ Galette champignons/emmental ■ ■ ■ Salade ■ Yaourt ■	Allergènes Moutarde, sulfites Lactose Lactose
Goûter : Pain Fruits	Gluten



Jeudi

Déjeuner : Betteraves ■ Boulettes de bœuf ■ Printanière de légumes ■ Gâteau au chocolat ■	Allergènes Moutarde, sulfites Gluten, soja Gluten, œufs, lactose
Goûter : Pain Laitage	Gluten Lactose

Vendredi

Déjeuner : Concombre à la crème ■ ■ Poisson ■ Blé ■ Yaourt ■	Allergènes Lactose Poisson Gluten Lactose
Goûter : 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	