

Menus 29 juillet – 2 août 2024



Lundi

Déjeuner :

Tomates ■

Paupiette de veau ■

Courgettes ■

Fromage ■

Goûter : Pain
Compote

Allergènes

Moutarde, sulfites

Lactose

Gluten

Mardi

Déjeuner :

Salade pomme curry ■

Pâtes à la carbonara ■ ■

Semoule à la vanille ■

Goûter : Pain

Gâteau

Allergènes

Moutarde, sulfites

Gluten, lactose

Lactose

Gluten

Gluten, œufs, lactose

Mercredi

Déjeuner :

Riz/maïs/échalotte ■ ■

Galette champignons/emmental ■ ■ ■

Salade ■

Yaourt ■

Goûter : Pain
Fruits

Allergènes

Moutarde, sulfites

Lactose

Lactose

Gluten



Jeudi

Déjeuner :

Betteraves ■

Boulettes de bœuf ■

Printanière de légumes ■

Gâteau au chocolat ■

Goûter : Pain
Laitage

Allergènes

Moutarde, sulfites

Gluten, soja

Gluten, œufs, lactose

Gluten

Lactose



Vendredi

Déjeuner :

Concombre à la crème ■ ■

Poisson ■

Blé ■

Yaourt ■

Goûter : Pain
Gâteau

Allergènes

Lactose

Poisson

Gluten

Lactose

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		