

Menus 12-16 août 2024



Lundi

<u>Déjeuner :</u> Concombre à la crème Boulettes de bœuf Carottes Fromage	<u>Allergènes</u> Lactose Gluten, soja Lactose
<u>Goûter :</u> Pain Compote	Gluten

Mardi

<u>Déjeuner :</u> Salade/radis Couscous poulet Riz au lait	<u>Allergènes</u> Moutarde, sulfites Lactose
<u>Goûter :</u> Pain Gâteau	Gluten Gluten, œufs, lactose

Mercredi

<u>Déjeuner :</u> Blé au pesto Quiche aux légumes Salade Yaourt	<u>Allergènes</u> Gluten, lactose Gluten Lactose
<u>Goûter :</u> Pain Fruits	Gluten

Ici on valorise nos biodéchets avec



Jeudi

<u>Déjeuner :</u> Œufs mayonnaise Sauté de porc Ratatouille Clafoutis aux pommes	<u>Allergènes</u> Œufs, moutarde, sulfites Gluten, œufs, lactose
<u>Goûter :</u> Pain Laitage	Gluten Lactose

Vendredi

<u>Déjeuner :</u> Betteraves Poisson Riz Yaourt	<u>Allergènes</u> Moutarde, sulfites Poisson Lactose
<u>Goûter :</u> 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	