

Menus 19-23 août 2024



Lundi

Déjeuner :

Courgettes ■

Pilons de poulet rôti ■

Haricots verts ■

Fromage ■

Goûter : Pain

Compote

Allergènes

Moutarde, sulfites

Lactose

Gluten

Mardi

Déjeuner :

Salade betteraves miel ■

Spaghetti tomate basilic ■ ■

Crème caramel ■

Goûter : Pain

Gâteau



Allergènes

Sulfites

Gluten

Lactose

Gluten

Gluten, œufs, lactose

Mercredi

Déjeuner :

Taboulé r.secs, menthe, j.d'orange ■ ■

Galette jambon fromage ■ ■ ■

Salade ■

Yaourt ■

Goûter : Pain

Fruits

Allergènes

Gluten, moutarde, sulfites

Lactose

Lactose

Gluten

Ici on valorise nos biodéchets avec



Jeudi

Déjeuner :

Haricots verts/thon ■ ■

Chili végétarien ■ ■

Riz ■

Gâteau au yaourt ■ ■

Goûter : Pain

Laitage

Allergènes

Poisson, moutarde, sulfites

Soja

Gluten, œufs, lactose

Gluten

Lactose

Vendredi

Déjeuner :

Tomates ■

Poisson ■

Boulgour ■

Yaourt ■

Goûter : Pain

Gâteau

Allergènes

Moutarde, sulfites

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