

## Menus de JUILLET 2020

Repas conçus et produits par la restauration scolaire municipale

*Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique  
Viandes bovines certifiées d'origine française*

Semaine du 06/07 au 10/07					
	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
Entrée	Tomates vinaigrette	Concombre à la crème	Melon	Salade composée	Entrée froide
Plat	Pizza aux fromages	Poisson du jour	Veau Marengo	Poulet	Buffet froid
Légume	Salade verte	Brunoise de légumes	Pommes de terre vapeur	Frites	Chips
Laitage		Fromage		Fromage	
Dessert	Crème dessert bio	Fruit bio	Crème glacée	Fruit bio	Pâtisserie
Semaine du 13/07 au 17/07					
	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Entrée		FERIE	Feuilleté au fromage	Tarte aux poireaux	Maquereaux à la tomate
Plat			Poisson meunière	Filet de dinde	Boulettes d'agneau aux épices
Légume			Epinard béchamel	Carottes Vichy	Semoule
Laitage					
Dessert			Fruit bio	Yaourt bio	Crème glacée
Semaine du 20/07 au 24/07					
	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Entrée	Carottes râpées	Pastèque	Œuf mimosa	Tomates et thon	Concombre
Plat	Sauté de canard	Cordon bleu	Steak végétal	Rôti de porc	Sauté de veau
Légume	Haricots beurre	Pâtes et gruyère	Printanière de légumes	Gratin de pommes de terre	Petits pois
Laitage	Fromage				Fromage
Dessert	Crème dessert bio	Fruit bio	Pâtisserie	Fruit bio	Compote bio
Semaine du 27/07 au 31/07					
	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Entrée	Melon	Rosette et cornichons	Salade composée	Salade Russe	Feuilleté au fromage
Plat	Lasagne végétale	Aiguillettes à l'Indienne	Poisson	Sauté de dinde	Boulettes de bœuf
Légume	Salade verte	Ratatouille	Riz Créole	Courgettes	Beignets de salsifis
Laitage	Fromage			Fromage	
Dessert	Crème glacée	Fruit bio	Fromage blanc et biscuit	Fruit bio	Yaourt n/s bio

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles".

Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.

**Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGAlim (Etats Généraux de l'alimentation)**