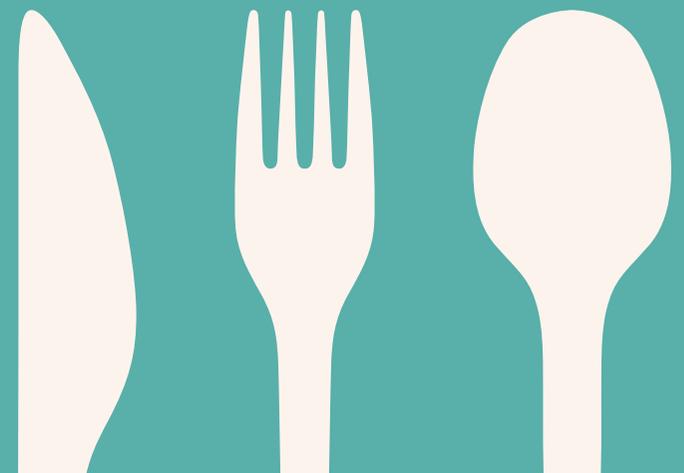


# Menu scolaire

\* à l'exception des écoles Jean Monnet,  
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe  
de CM2 de Blancs Mouchons



# Menu scolaire

JUILLET 2024



## Lundi 01

- » Macédoine de légumes
- » Galette végétale à la tomate
- » Pépinière façon risotto
- » Fromage frais sur lit de fruits

## Mardi 02

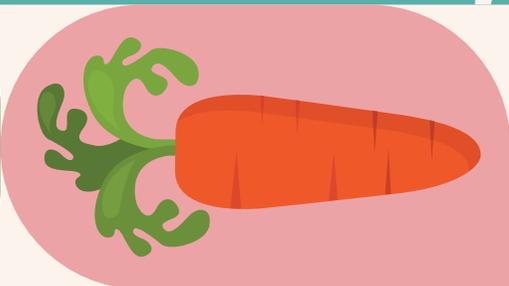
- » Concombre au fromage blanc
- » Paupiette de veau sauce champignons
- » Filet de hoki **SV**
- » Duo de haricots **Bio**
- » Abricots

## Jeudi 04

- » Salade de riz **Bio** au surimi
- » Mimolette portion
- » Beignet à la framboise

## Vendredi 05

- » Raviolis de Bœuf **Bio**
- » Raviolis saumon **SV**
- » Salade mélangée
- » Compote de fruits/biscuit



**SV**

### Le plat principal sans viande

Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (œuf, poisson ou fromage).

**Bio**

### Label Bio

La Ville introduit quotidiennement des produits bio, labellisés et provenant de circuits courts **CC** dans l'élaboration des repas préparés par la cuisine centrale. Le pain est fabriqué localement.

**Saveurs en Or**

### Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.

**MSC**

### Le Marine Stewardship Council

Ce label garantit que les produits de la mer et de la pêche titulaires de ce label ont été pêchés durablement, en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins.



Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus en fonction des approvisionnements.

# Menu scolaire

des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu,  
Victor Bufquin et la classe de CM2 de  
Blancs Mouchons



# Menu scolaire

JUILLET 2024



## Lundi 01

- » Carottes et pois chiches à l'orientale
- » Semoule 
- » Edam 
- » Compote de pommes

## Mardi 02

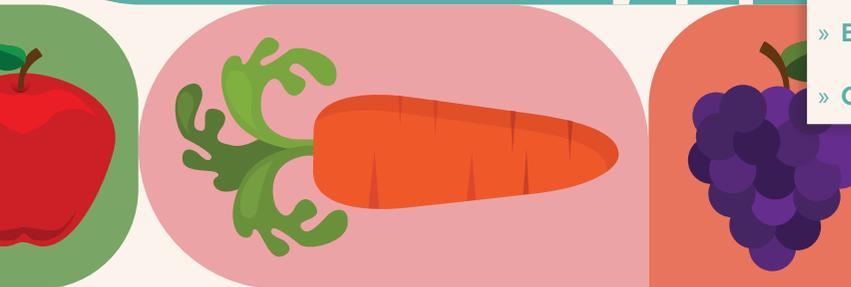
- » Tomates vinaigrette au basilic
- » Filet de poisson pané Msc sauce gribiche
- » Pommes de terre vapeur
- » Vache qui rit 

## Jeudi 04

- » Macédoine de légumes
- » Omelette sauce à l'ancienne Maison
- » Coquillettes 
- » Emmental râpé 
- » Pastèque

## Vendredi 05

- » Croque monsieur Maison
- » Croque au thon maison 
- » Salade vinaigrette caesar
- » Yaourt aromatisé



SV

### Le plat principal sans viande

Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (œuf, poisson ou fromage).

Bio

### Label Bio

La Ville introduit quotidiennement des produits bio, labellisés et provenant de circuits courts  dans l'élaboration des repas préparés par la cuisine centrale. Le pain est fabriqué localement.



### Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.



### Le Marine Stewardship Council

Ce label garantit que les produits de la mer et de la pêche titulaires de ce label ont été pêchés durablement, en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins.



Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus en fonction des approvisionnements.