



Menu du lundi 26 juillet au vendredi 30 juillet 2021


























(susceptible de changer en fonction des livraisons)

FR
63-284-017
CE

contrôlé par le laboratoire



Pont-du-Château Scolaire élémentaire & maternelles

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREE	Carottes râpées  	Salade mexicaine  	Melon	Salade de tomates  	
PLAT	Hachi parmentier  	Escalope viennoise 	Osso bucco de dinde 	Omelette  	sandwich surimi  
LEGUMES		Courgettes persillées  	Riz 	Purée de pois cassés  	chips
LAITAGE	Gouda 	Petit suisse aromatisé 	Camembert 	Tome de savoie 	crème dessert 
DESSERT	Abricots au sirop	Banane	Mangue rôtie	Eclair au chocolat 	compote à boire

viande bovine provenant de la région ou de France



Légende	Céréales avec gluten	Crustacés	AOP	fermier	Poissons	Arachides	IGP	HVE	Lait et lactose	LB	peche durable	Moutarde	Graines de sésame	Montagne	rainforest	Lupin	Mollusques	BIO Fr	Circuit court	Oeufs	Céleri	AOC	Fait maison	Soja	Anhydrides sulfureux et	STG	Végétarien
	