

	02 au 06 Juillet	09 au 13 Juillet	16 au 20 Juillet	23 au 27 Juillet	Légende
LUNDI	Melon Blanquette de veau Riz (Edam) Ile flottante	Tomate BJC fête Œufs brouillés Pommes de terre sautées (Saint Nectaire) Purée de fruit	(Terrine de légumes sauce cocktail) Brochette de volaille au jus Macédoine vinaigrette Camembert Fruit	Salade verte Brandade de poisson Fromage blanc aromatisé (Glace)	<p>Le vert clair : Légumes ou Fruits crus Le vert foncé : Légumes ou Fruits cuits Le rouge : Viande, Poisson ou Œuf Le Marron : Féculents Le Bleu : Produits Laitiers Le Jaune : Produits Grasses Le Rose : Sucre</p> <p> Bœuf Veau Volaille Poisson Porc Lapin Agneau Mouton Œuf de poule plein air Végétarien</p> <p> Viande bovine d'origine Française (naissance, élevage, abattage) Agriculture Biologique Label Rouge Poisson issu d'une pêche durable MSC Filière Bleu Blanc Cœur Appellation d'Origine Contrôlée Le pain servi est fabriqué à partir de Farine de blé Biologique</p> <p>La ville se réserve le droit de modifier les menus en cas de dysfonctionnement. Pour toute demande d'informations concernant les allergies alimentaires présente dans les présentations, veuillez contacter la cuisine centrale au 01.83.72.20.30 A titre d'information, l'ensemble de nos préparations est susceptible de contenir des traces d'allergènes, notamment : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Fruits à coque, Célérier, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.</p>
Goûter	Pain BJC + Confiture Jus de fruit	Pain au lait Jus de fruit	Pancake Lait au chocolat	Fruit Barre céréales noisette	
MARDI	(Taboulé) Filet de cabillaud Nantua Poêlée de Légumes Yaourt nature BJC Fruit BJC	(Salade Mexicaine aux haricots rouges et maïs) Poulet rôti fermier froid et mayonnaise Poêlée de légumes Edam Fruit	A Table Pour Ma Planète ! Salade iceberg Flan de courgettes et pommes de terre (Crème dessert soja aux fruits) Flan pâtisier	(Salade de riz Niçois au thon) Sauté de bœuf sauce thaï Panais Coulommiers Fruit local issu de l'agriculture raisonnée	
Goûter	Corn flakes + Lait	Muffin Lait nature	Fruit Pain d'épices	Pain au chocolat Lait	
MERCREDI	Gas pacho Steak haché Carottes vichy Yaourt velouté aux fruits (Abricots au coulis de chocolat)	Tarte aux poireaux Saumon au beurre blanc Beignets de salisifis (Bâche mi chèvre) Fruit	(Asperges vinaigrette) Fajines d'agneau Semoule Comté Dattes	Salade de concombre, maïs et fêta Rôsti de pommes de terre et oignons Haricots verts à la Provençale (Fromage à tartiner nature) Fruit	
Goûter	Crêpes fourrées Boisson au soja vanille	Tartellette abricot Purée de fruit	Brigochette aux pépites de chocolat Jus de fruit	Moelleux amandes Lait Fraîche	
JEUDI	Œufs durs mayonnaise Jambon blanc Purée de patate douce Emmental BJC Fraises à la chantilly	Betteraves vinaigrette Rôti de bœuf Salade de pâtes au pesto et mimolette (Gouda) Salade de fruit	(Salade de blé) Maquereaux à la tomate Carottes râpées Petit Suisse nature Pastèque	Courgettes râpées vinaigrette Aiguillettes de poulet froid et ketchup Salade de lentilles Yaourt nature BJC (Cocktail de fruit)	
Goûter	Pain BJC + Chocolat Petit Suisse sucré	Marbré Lait nature	Biscuits aux céréales Belvita Lait vanille	Marimba noix de coco Fruit local issu de l'agriculture raisonnée	
VENDREDI	Concombre vinaigrette Crousti au fromage pané Ratatouille (Kini) Mister freeze	Finale Coupe du monde de FOO (Ballon : Tomates cerises sauce ketchup) (Footballer : Poulet pané - ketchup) (Ferrain de foot : Haricots verts) (Drapeau supporters : Babybel) (But : Dessert au chocolat FOO)	Pamelas Spaghetti bolognaise et Emmental râpé (Tomme blanche) Pomme cuite au coulis de fruits rouge	Tomate BJC mozzarella Filet de colin beurre et citron Epinards béchamel (Œuf crousti) Tarte au chocolat	
Goûter	Brioche Fruit	Croissant Fruit local issu de l'agriculture raisonnée	Gaufre poudrée Purée de fruit	Grand palmier Purée de fruit	



À la rentrée, de nouvelles écoles intégreront à leur tour notre programme d'actions de lutte contre la gaspillage alimentaire. À ce jour, 14 groupes scolaires sur 38 en font déjà partie. Différentes mesures sont mises en place. Elles seront déployées progressivement à l'ensemble des groupes scolaires

* Une réorganisation de la distribution du pain,

* Une réadaptation des portions en fonction de l'appétit de chaque enfant en élémentaire,

* Un passage de 5 à 4 composantes en maternelle dans le respect de l'équilibre alimentaire et de l'appétit des enfants. Vous pouvez repérer l'élément non servi grâce aux (parenthèses) dans le menu.

Pour d'avantage d'explications, n'hésitez pas à contacter la cuisine centrale au 01.83.72.20.30