

# Restauration Menus Scolaire

Ecoles Louis Monge, Victor Hugo, La Crouitz, St-Laurent



## Semaine du lundi 01 au vendredi 05 juillet 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Tomates en salade	Pastèque	Melon (CC)	Crudités
Escalope de dinde	Quiche aux légumes	Poissons à la plancha	Spaghetti Bolognaise
Patatouille	Fromage blanc	Frites au four	Crème chocolat /vanille
Liégeois à la vanille	Fruits	Glaces	Biscuit

Bonnes vacances !



### Légende

**Fruits et légumes**

**Viande - poisson - oeufs**

**Féculeux et légumes secs**

**Produits laitiers**

**(FM)** : Plat entièrement « Fait Maison »

**(AB)** : Confectionné avec des produits issus de l'agriculture biologique

**(CC)** : Confectionné avec des produits issus de la filière locale (circuit court)

**(Vég.)** : Repas végétarien, conformément à la loi Egalim

### Informations menus, plats et aliments

Les menus sont élaborés avec Valériane Saint Genets, diététicienne à Fleurance.

Les plats sont confectionnés sur la cantine de Louis Monge et distribués sur les différents sites en liaison chaude.

Viandes et volailles exclusivement en produits frais (pas de surgelé).

Viande d'origine France.

Pain fourni par les boulangeries Debruyne (sept. 2023 à janv. 2024) et Cazeneuve (février à juillet 2024).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (décret du 7 nov. 2008), nos plats sont susceptibles de contenir : blé et gluten, oeuf, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graines de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

\*Menus susceptibles de modification selon l'approvisionnement