

St Chamas - Mois de Juillet 2021

Vacances scolaires

S27 du 05/07 au 09/07/2021	S28 du 12/07 au 16/07/2021	S29 du 19/07 au 23/07/2021	S30 du 26/07 au 30/07/2021
LUNDI 5 (Salade repas) Taboulé au thon Bûche de chèvre Abricots	LUNDI 12 Beignets de calamar à la romaine Epinards à la crème Petit moulé nature Rocher coco nappé chocolat	LUNDI 19 Emincé de poulet curry coco Haricots beurre Babybel Roulé à la fraise	LUNDI 26 Saumon sauce piccata Carottes sautées Samos Maestro au chocolat
MARDI 6 (Salade repas) Salade de pommes de terre aux dés de jambon* P'tit Roulé Fol Epi Crêpe au chocolat	MARDI 13 Brandade de poisson Croix de Malte Glace	MARDI 20 (Italie) (BIO) Lasagne de bœuf bio Chanteneige bio Nectarine bio	MARDI 27 (Repas s/prot animale) Palet Maraîcher Ratatouille à l'huile d'olive Bûche de chèvre Abricots circuit court
MERCREDI 7 (Début vacances) Rôti de dinde froid Beignets de chou-fleur Suisse aux fruits Tarte aux pommes	MERCREDI 14 FERIE	MERCREDI 21 Rôti de veau Purée de brocolis St Nectaire Tarte au citron	MERCREDI 28 Poulet rôti Frites Babybel Glace
JEUDI 8 (BIO) (Repas s/prot animale) Curry de légumes bio Boullgour bio aux raisins secs Vache qui rit bio Compote de fruits bio	JEUDI 15 (Maroc) (BIO) Couscous bio de bœuf bio Gouda bio Pastèque bio	JEUDI 22 (Repas s/viande/poisson) Tortillas aux pommes de terre et oignons Edam Pêche	JEUDI 29 (Cuba) (BIO) Picadillo de bœuf bio à la cubaine Riz bio Emmental bio Melon bio
VENDREDI 9 (France) Bœuf Bourguignon Carottes sautées Yaourt sucré Nectarine	VENDREDI 16 (Repas s/viande/poisson) Torsettes aux légumes du soleil et pois chiches Fromy Abricots	VENDREDI 23 Gratin de poisson aux fruits de mer Riz de Camargue Brebis crème Prunes	VENDREDI 30 Pépites de colin aux 3 céréales Courgettes à la crème Gouda Cannelé

*Présence de Porc

Menus sous réserve de modifications dues à la saisonnalité des produits, à des défauts d'approvisionnement, des alertes intempéries, des grèves qui entraînent des modifications de menus avec des répercussions sur les semaines suivantes et à l'intégration de nouvelles recettes pour la découverte du goût chez l'enfant.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.