

## Menu du 02 au 06 septembre 2024

Les menus sont établis selon le respect des recommandations du Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition. Sa mission est de proposer un cadre à la restauration collective lui permettant **d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis**. Par le biais de ces logos ou astérisques sur le menu, l'établissement et le chef de cuisine visent à assurer une transparence maximale des produits servis à vos enfants.

<p><b>LUNDI</b></p>	<p>Salade du piémont OU radis rose            Steak haché(VBF)sauce à la crème            Petits-pois extra-fin(HVE)/salade            Emmental à la coupe bio OU yaourt nature sucré            Fruit</p>
<p><b>MARDI</b></p>	<p>Salade de concombre OU carottes râpées au citron            Omelette au ciboulette(maison)            Frites allumettes/salade            Camembert à la coupe bio OU Fromage blanc bio sucré            Fruit</p>
<p><b>JEUDI</b></p>	<p>Pastèque OU melon            Curry d'haricots rouges et maïs            Riz bio/salade            Brie à la coupe bio OU yaourt nature sucré            Entremet jour et nuit OU fruit</p>
<p><b>VENDREDI</b></p>	<p>Taboulé aux légumes OU salade de blé au thon            Haut de cuisse de poulet sauce tomate            Haricots verts persillés(HVE)/salade            Fromage (méli-melo) à la coupe bio OU fromage blanc bio sucré            Salade de bananes/kiwis OU fruit</p>

<sup>1</sup>RD pâtes, semoule : produits en France.

<sup>2</sup>légumes surgelés : produits en France.

<sup>3</sup>fromages portions : >150 mg calcium : Tomme noire, Tomme blanche, Gouda, Edam, Gruyère.

< 100 mg calcium : Camembert, Croix de mâlte, Kiri, Cantadou, Vache qui rit.

<sup>4</sup> fait maison ou assemblé maison.

<sup>5</sup>VBF viande de bœuf origine France, <sup>5VVF</sup> viande volaille origine France, <sup>5VPF</sup> viande de porc origine France.

<sup>6</sup> pêche région Bretagne.