



Menus du 17/06/2024 au 05/07/2024

Restaurant Scolaire Municipal
MAIRIE-BS170 Les Lucs s/Boulogne



Réseau LOCAL
VENDÉE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 25 : Du 17/06/2024 Au 21/06/2024	Salade de pépinettes Gratin de courgettes BIO Jambon grill VPF Label Fruit	Carottes râpées BIO Lasagnes à la bolognaise VBF Compote	Salade de tomates BIO et maïs Tarte aux légumes Salade verte Yaourt vanille	Pain BIO Mousse de foie VPF /cornichons Poisson du jour * Brocoli Fromage AOP Salade de fruit
Semaine 26 : Du 24/06/2024 Au 28/06/2024	Salade de perles au thon Sauté de veau VVF Haricots verts Yaourt aux fruits	Pain BIO Melon Sauté de volaille VVF Pâtes Fromage AOP Fruit	Concombres BIO / Œufs Rizotto aux légumes Crème dessert	Taboulé Poisson du jour * Ratatouille Fromage AOP Fruit
Semaine 27 : Du 01/07/2024 Au 05/07/2024	Carottes râpées BIO Nuggets VVF Potatoes Mousse au chocolat	Pain BIO Betteraves BIO Sauté de bœuf VBF Haricots rouges Fromage AOP Fruit	Céleri rémoulade BIO Farfalles estivales Fromage blanc Coulis de fruit	Tomates cerises Wrap jambon VPF / fromage Chips Glace

VBF : Viande Bovine Française issue de l'agriculture locale/Vendée **VPF** : Viande de Porc Française issue de l'agriculture vendéenne **VVF** : Viande de Veau Française
VVF : Viande de Volaille locale ou Française **VAF** : Viande d'Agneau Française **BIO** : Issu de l'agriculture biologique (Vendée ou local)
* : Poisson frais du jour côte atlantique selon la criée **M** : Préparation maison **S** : Préparation surgelée

Menus susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnement

"Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques."