

lundi, 20 juillet	mardi, 21 juillet	mercredi, 22 juillet	jeudi, 23 juillet	vendredi, 24 juillet
<b>Déjeuner</b>	<b>Pique-nique</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Pique-nique</b>	<b>Déjeuner</b>
Feuilleté au fromage <sup>5,6</sup> Escalope de veau (Origine UE) au romarin <sup>5,6</sup> SV : Galette de soja au romarin <sup>5,6,13</sup> Haricots plats <sup>6</sup> Petit suisse nature et sucre <sup>6</sup> Nectarine blanche Pain précuit <sup>5</sup>	Sandwich club thon crudités <sup>5,9,10,11,F</sup> Tomates cerises Babybel® <sup>6</sup> Purée pomme fraise en gourde	/ Cordon bleu <sup>5,6</sup> SV : Pané au fromage aux protéines de blé et pois <sup>5,6,10</sup> Blé et piperade <sup>5,6</sup> Fromage frais nature en seau et confiture de groseille <sup>6</sup> Banane Pain précuit <sup>5</sup>	Concombres bâtonnets Sandwich club œuf crudités <sup>5,6,9,10,F</sup> Mimolette <sup>6</sup> Brownie <sup>5,6,10,13</sup>	Salade de maïs et ciboulette <sup>9,14</sup> Beaufilet de colin au jus Citron persil <sup>6,11</sup> Brocolis à la crème <sup>6</sup> Crème dessert pralinée <sup>6</sup> Orange Pain précuit <sup>5</sup>
<b>Goûters</b>				
Brioche aux pépites de chocolat <sup>5,6,10</sup> Jus de pomme	Moelleux au citron <sup>5,10</sup> Pêche jaune	Pik et croq <sup>5,6</sup> Purée pomme mangue orange	Galettes Saint Michel <sup>5,6,10</sup> Abricots	Gaufre liégeoise <sup>5,10,13</sup> Yaourt à boire fraise banane <sup>6</sup>
<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>BBQ</b>	<b>Dîner</b>	
Carottes râpées à la vinaigrette <sup>9,14</sup> Rôti de veau (origine UE) au jus <sup>2,5,6</sup> SV : Omelette nature <sup>10</sup> Purée de pommes de terre <sup>6</sup> Pont l'Evêque à la coupe <sup>6</sup> Compote liégeoise pomme abricot coulis de framboise <sup>6</sup> Pain précuit <sup>5</sup>	/ Tarte aux oignons <sup>5,6,10</sup> Salade iceberg et vinaigrette en bouteille <sup>6,9</sup> Yaourt à la vanille <sup>6</sup> Poire Conférence Pain précuit <sup>5</sup>	Pastèque Merguez (origine UE et Royaume Uni) SV : Merguez veggie aux protéines de blé et pois <sup>5,9</sup> chips St Môret <sup>6</sup> Donuts à la fraise <sup>5,6,10,13</sup> Pain précuit <sup>5</sup> Sauces pour barbecue <sup>9,10,14</sup>	Betteraves à la vinaigrette <sup>9,14</sup> Bolognaise sauce tomate <sup>6</sup> SV : Egréné de soja à la sauce tomate <sup>5,6,13</sup> Coquillettes <sup>5</sup> Yaourt nature et sucre <sup>6</sup> Pomme Golden Pain précuit <sup>5</sup>	

Les **allergènes présents**, selon les données fournisseurs, sont numérotés de 1 à 14.  
 Les 14 allergènes peuvent être présents à l'état de trace pour l'intégralité du menu

1 Arachide

2 Céleri

3 Crustacés

4 Fruits à coque

5 Gluten

6 Lait

7 Lupin

8 Mollusque

9 Moutarde

10 Œufs

11 Poisson

12 Sésame

13 Soja

14 Anhydride sulfureux /sulfites

Conformément au règlement n°1169 / 2011,  
 nos menus sont susceptibles de contenir  
 les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

**ATTENTION :** Les menus peuvent être modifiés  
 selon les approvisionnements.

La présence de fève dans une composante sera  
 indiqué par le lettre **F** à la suite des allergènes

**SV Sans viande**

**BBQ Barbecue**

Menu végétarien

Pêche durable

Viandes françaises

Œufs français

Label rouge

Agriculture biologique

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Haute valeur environnementale

Certification environnementale niv 2



Plus d'infos sur notre site internet : [www.coclico-sivu.fr](http://www.coclico-sivu.fr)