



Menus du 06/05/2024 au 24/05/2024

Restaurant Scolaire Municipal
MAIRIE-BS170 Les Lucs s/Boulogne



Réseau LOCAL
VENDEE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 19 : Du 06/05/2024 Au 10/05/2024	Pain BIO Betteraves BIO Raviolis gratinés VBF Compote BIO	Salade Camarguaise Emincé de volaille VVF BIO Haricots verts BIO Fromage AOP Fruit		
Semaine 20 : Du 13/05/2024 Au 17/05/2024	Salade Strasbourgeoise Sauté de porc VPF Label Petits pois-carottes Petits suisses	Carottes rapées BIO Sauté de bœuf VBF Pâtes Fromage AOP Fruit	Pain BIO Radis / Beurre Haché végétal Salade verte Crème dessert	Tomates vinaigrettes Poisson du jour * Riz de Camargue IGP Yaourt aux fruits
Semaine 21 : Du 20/05/2024 Au 24/05/2024		Concombre BIO / feta Sauté de veau marengo VVF Pommes de terre vapeur Compote	Pain BIO Œuf mayonnaise Poêlée de légumes Fromage AOP Fruit	Salade de perles Poisson du jour * Carottes vichy BIO Tarte aux pommes

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."