



## RESTAURANT SCOLAIRE GASSIN

## MENUS



Juillet 2021	LUNDI	Allergènes	MARDI	Allergènes	MERCREDI	Allergènes	JEUDI	Allergènes	VENDREDI	Allergènes
SEMAINE du: 28/06 au 02/07/2021	Pois chiches vinaigrette Omelette nature Carottes vichy Fromage/Fruit  Repas sans viande	10.12 3 7	Asperges vertes Steak haché VBF Frites Laitage/Fruit	10.12 7	Pique-nique		Salade verte Rôti de porc VPF Courgettes gratinées Pastéis de Nata	10.12 7 1.3	Radis/Pâté Pâtes au Saumon/ râpé Fruits au sirop	1 4.7
SEMAINE du: 05/07 au 09/07/2021	Melon Quenelle nature sauce Bisque/ Polenta Fromage/Compote  Repas sans viande	1.3 2.4.7 7	Salade crudités et <b>boulgour</b> Moussaka à la Grecque VBF Fromage Glace à l'eau	1.10.12 7 7	Vacances		Tomate/Mozza Colin papillote Purée Salade de fruits au sirop	7 4 7	Maïs et haricots rouges Brochette de dinde Poêlée de légumes Mont blanc/Biscuit	10.12 1.3.7
SEMAINE du : 12/07 au 16/07/2021	Friand fromage Steak de soja Petit pois Fromage/Fruit  Repas sans viande	1.3.7 6 7	Haricot vert vinaigrette Brochette de poisson pané Riz Fromage/Fruit	10.12 1.4 7	Feré		Pique-nique		Salade verte Rôti de bœuf VBF Coquillettes 1/2 complètes Fromage/Compote	10.12 1 7
SEMAINE du : 19/07 au 23/07/2021	Quinoa et crudités en salade Escalope de dinde à la Crème/Ratatouille Sundae caramel	1.10.12 7 7.8	Betteraves et fêtà Boulettes végétales Semoule aux épices Fruit  Repas sans viande	7.10.12 6 1	Melon canari Encornets persillés Gratin de légumes et Riz Basmati  Fromage blanc	14 7 7	Pique-nique		Pizza Fromage Cuisse de poulet Duo de légumes Fromage/Fruit	1.7 7
SEMAINE du: 26/07 au 30/07/2021	Carottes râpées Tortilla de pomme de terre Aubergines au parmesan Fromage/Compote  Repas sans viande	10.12 3 7 7	Salade composée Sauté de volaille aux Champignons/Pomme vapeur Fromage/Fruit	10.12 7 7	Salade verte Brandade de morue Fromage Pomme au four	10.12 4.7 7	Pique-nique		Lentilles vinaigrette Rôti Veau VVF Légumes gratinés Fromage/Fruit	10.12 7 7



## LISTE DES 14 ALLERGENES MAJEURS :

aliments Bio  
Production locale

Fait Maison

Ecole  
Vacances d'été

- 1 Céréales contenant du Gluten ( blé,seigle,orge,avoine,épeautre,kamut)
- 2 Crustacés (crabe,crevettes,...)
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poisson
- 5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide )
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque (amandes,noisettes,pistaches,noix...)
- 9 Cèleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de Sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
- 13 Lupin
- 14 Mollusques ( escargots,moules,calmars,surimi...)

GASSIN  
[www.mairie-gassin.fr](http://www.mairie-gassin.fr)  
04 94 56 62 00

—