



**Menu prévu en cas de grève et de possibilité d'accueillir les enfants le midi**

Coupelle de pâté de volaille(7)  
 Salade semoule, légumes et thon  
 (pois chiche, carottes, petits pois, poivrons, tomates)(1+4+9)  
 Chips ou tomates cerises  
 Compote  
 Biscuit(1+3+7+8)  
**Goûter : biscuit(1+3+7+8)**

**Talence**  
 MENU RESTAURATION MUNICIPALE  
 MOIS DE JUILLET 2021



VBF = Viande Bovine Française  
 VPF = Viande Porcine Française  
 VF = Volaille du grand Sud Ouest  
 PF = Poisson frais issu de la pêche Française  
 AB = Agriculture Biologique  
 BBC = Bleu Blanc Cœur  
 IGP = Indication Géographique Protégée  
 MSC = Marine Stewardship Council (pêche durable)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SEMAINE DU 12 AU 16 JUILLET 2021</b>				
<b>12</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b>	<b>13</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b>	<b>14</b> <b>FERIE</b>	<b>15 MENU CAMPING</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b>	<b>16</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b>
Maïs et dés de fromage vinaigrette(7+10+12) Escalope milanaise(1+3+7) Julienne de légumes Bio(7) Œufs au lait(3+7) <b>Gouter : Pain (1) et fromage(7)</b>	Concombre vinaigrette(10+12) Tortellini trois couleurs à la crème et fromage(1+3+7) Salade verte vinaigrette(10+12) Fromage Bio(7) Abricot Labellisé <b>Gouter : Pain(1) et pâte à tartiner(1+3+7+8)</b>	<b>FERIE</b>	Pâté de volaille(1+3+7) Rôti de bœuf Bio Salade de crudités(1+3+10+12) (Pâte+concombre+tomate+œuf+echalotte) Fromage(7) Eclair au chocolat(1+3+7) <b>Gouter : Pain(1) et confiture</b>	Melon charentais Filet de poisson sauce provençale(1+2+3+4+9) Ratatouille maison Bio(12) Fromage blanc sucré(7) Biscuit(1+3+7+8) <b>Gaufre et pâte à tartiner(1+3+7+8)</b>
<b>SEMAINE DU 19 AU 23 JUILLET 2021</b>				
<b>19</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b>	<b>20</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b>	<b>21</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b>	<b>22 MENU AFRIQUE</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b>	<b>23</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b>
Salade verte et croutons(1+10+12) Lasagnes de bœuf(1+3+7+9+12) Fromage(7) Mousse au chocolat(1+3+7) <b>Gouter : Pain(1) et compote Bio</b>	Carottes râpées vinaigrette(10+12) Fingers aux 3 graines et ketchup(1+3+6+10+12) Haricots verts persillés(7) Fromage(7) Flan parisien(1+3+7) <b>Gouter : Pain(1) et chocolat(1+3+7)</b>	Melon jaune Tortillas de pommes de terre(3+7) Salade verte(10+12) Yaourt aromatisé Bio(7) Biscuit(1+3+7+8) <b>Gouter : Pain(1) et banane</b>	Salade de tomates(10+12) Couscous de quinoa au poulet(3+12) et ses légumes(7+9) Fromage(7) Pastèque <b>Gouter : Pain(1) et pâte à tartiner(1+3+7+8)</b>	Concombre vinaigrette(10+12) Salade de pomme de terre au thon(2+3+4+9+10+12) Yaourt nature sucré Bio(7) Fruit de saison <b>Barre de céréales(1+6+7) et lait chocolaté(7)</b>
<b>SEMAINE DU 24 AU 28 JUILLET 2021</b>				
<b>26</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b>	<b>27</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b>	<b>28</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b>	<b>29</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b>	<b>30 MENU FERIA</b> <b>PAIN LABEL ROUGE</b>
Tomates cerises Nuggets de poulet(1+3+7) Carottes rondelles à la crème(7+9) Flan caramel(7) Biscuit(1+3+7+8) <b>Gouter : Pain(1) et banane</b>	Céleri façon rémoulade(3+9+10+12) Boulettes de soja tomate-basilic(6+9+12) Courgettes sautées Bio(7+9) Fromage Bio(7) Fruit de saison <b>Gouter : Pain(1) et confiture</b>	Tomates mozzarella(7+10+12) *Jambon blanc(12) Purée de pommes de terre(7) Coupelle de fruit <b>Gouter : Pain(1) et pâte à tartiner(1+3+7+8)</b>	Perles de blé et surimi(1+2+3+4+14) Coquille Bio bolognaise et fromage râpé(1+7+9+12) Liegeois chocolat(7) <b>Gouter : Pain(1) et abricot Labellisé</b>	Melon charentais Paëlla de poisson(2+4+7+9+12+14) Fromage(7) Gâteau basque(1+3+7+8) <b>Donuts au chocolat(1+6+7+8)</b>

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

\*Pour les enfants inscrits en régime sans porc, le plat à base de porc est remplacé par des œufs / mayonnaise<sup>3+10</sup>.

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.  
 Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
2	Crustacés	9	Céleri
3	Oeufs	10	Moutarde
4	Poisson	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
6	Soja	13	Lupin
7	Lait	14	Mollusques