

SEMAINE n° 33 Du 11/08/2025 au 15/08/2025

JOUR	MENU	ALLERGÈNES
LUNDI 11-août	Taboulé à la menthe PN: Radis Fricassée de veau aux champignons  PN: sandwich au jambon blanc/*dinde sp Courgettes sautées et Quinoa BIO PN: Chips Bleu + PN Pomme BIO + PN Pain BIO	moutarde, sulfites gluten gluten, lait lait / gluten
GOÛTER	Chocolat BIO Fruit	si choco noir : / si choco lait : lait
MARDI 12-août	Radis à croquer (idem pour PN) Coeur de merlu aux herbes du jardin Tian de légumes Camembert (idem pour pn) poire (idem pour pn) Pain BIO	moutarde, sulfite gluten, poisson, lait, céleri pn : gluten, lait lait pn : / lait / gluten
GOÛTER	Confiture Poire	/
PQUE NIQUE (PN) POUTYL MENU GENEREUX MERCREDI 13-août	Salade aux croutons  PN : tomates croque Steak haché  PN : sand mousse canard Potatoes PN : chips Comté (idem pour PN) Pavlova aux fraises  PN : fraises Pain BIO 	moutarde, sulfites, gluten pn : / / pn : gluten, lait sulfites pn : / lait oeuf pn : / gluten
GOÛTER	Confiture d'abricot fruit	/
JEUDI 14-août	Tomate BIO et concombre BIO au maïs Poisson frais sauce vierge Purée de pommes de terre et courgette rôties Fromage blanc Prunes Pain BIO	
GOÛTER	Chocolat BIO Nectarine	
VENDREDI 15-août		
GOÛTER		

\* produit réservé exclusivement aux enfants inscrits au régime "sans porc" pour l'année scolaire en cours

**PROVENANCE DE LA VIANDE :**

Sauf annotation contraire, toutes les viandes sont d'origine française

Dans un souci de qualité de fabrication, de livraison et de sécurité alimentaire, certains composants peuvent être modifiés et retirés sans information préalable.

**RENSEIGNEMENTS :**

Mairie d'Olivet - Pôle Enfance et Citoyenneté  
02 38 69 83 12 - saru@olivet.fr