

# AU MENU DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

DU LUNDI 1<sup>ER</sup> AU VENDREDI 5 JUILLET 2024

## LUNDI

Émincé de poulet\*\* sauce paprika  
SV : Bâtons végétaux  
Chou-fleur et pommes de terre  
Camembert  
Pêche

## JO 2024 : LA TEAM GB À REIMS !

En vue des Jeux Olympiques de Paris 2024 qui se tiendront du 26 juillet au 11 août, une partie de l'équipe britannique est venue s'entraîner dans notre ville, dont Bryony Page, double médaillée olympique de trampoline ! **La délégation britannique a également choisi Reims pour la boxe, le tennis de table, la gymnastique et la natation.**

En juillet, les installations rémoises (complexe René-Tys et piscine de l'UCPA) serviront à nouveau de base d'entraînement aux athlètes britanniques, avec plusieurs sessions ouvertes au public.



## LE SAIS-TU ?

**Le coleslaw est une salade de carottes et de choux râpés**, agrémentée de mayonnaise et d'un mélange de vinaigres. Bien que ce plat soit d'origine américaine, les Anglais consomment très régulièrement cette salade, en accompagnement de poisson, de viande grillée ou dans un sandwich.

## MENU VÉGÉTARIEN

## MARDI

Concombres vinaigrette  
Hachis parmentier végétal  
Mottin crémeux  
Fraises

## JEUDI

### ÉQUIPE ANGLAISE JO

Coleslaw  
Sauté de bœuf\* aux 4 épices  
SV : Filet de colin  
Semoule  
Petit suisse sucré  
Cookies

## VENDREDI

### REPAS FROID

Salade de pommes de terre/  
thon/tomates  
Chips  
Edam  
Compote de pomme  
Gaufre liégeoise chocolat

**PAIN BIO SERVI A TOUS LES REPAS !**

\*Origine viande française SV=sans viande végétal \*\*Voir affichage



Reims.fr


Menus élaborés par notre diététicienne, sous réserve des cours et des livraisons  
Rédaction : Elodie Bosserelle-Labbé - Caisse des Ecoles  
Création : Agence Sparkles - Photo et illustrations : Freepik



# Liste des allergènes dans les menus de

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 15 allergènes dits majeurs introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans notre cuisine centrale. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

■ Allergènes

 Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

Date	Plat	Lait	Blé/Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	Fève



LE PAIN BIO CONTIENT DU GLUTEN.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter la diététicienne au 03 26 85 31 48.



Reims.fr