

Menu

Du lundi 27 au vendredi 31 mars 2017

Menu végétarien

Lundi

Cœur de palmier et maïs bio 

Boulettes végétariennes sauce napolitaine
(tomate, ail et basilic)

Petits pois à l'anglaise

Yaourt bio au citron 

Pomme

Brioche / Petit suisse / Jus multi-fruits



Mardi

Tomate et œufs

Sauté de porc (plats de substitution : volaille)

Penne de légumes grillés (tomates, courgettes, aubergines poivrons et penne)

Mini babybel

Salade de fruits tropicaux

Pain aux fruits / Lait nature / Fruit

Mercredi

Brochette de dinde label rouge
sauce forestière 

Riz bio  aux petits légumes

Camembert bio 

Kiwi bio 

Pain au chocolat / Fromage blanc
nature



Jeudi

Salade verte sauce provençale

Ragoût de bœuf aux pruneaux

Carottes rondelles bio  bersillées

Yaourt vanille bio 

Crêpe au sucre

Pain / Kiri / Banane



Vendredi

Dernier jour avant
les vacances

Salade du chef

Brandade de poisson blanc maison
(cubes de poisson, flocon de pommes de terre, lait et
muscade)

Croc lait

Compote pomme et coing

Pain d'épices / Lait vanille / Compote

Pain bio



Ces menus et ces goûters sont susceptibles de modifications en fonction des cours, des arrivages et des effectifs communiqués à l'avance.

Les goûters concernent les écoles maternelles et certaines écoles élémentaires ou les centres de loisirs



*Certifiée race à viande et / ou VBF
(viande bovine française)



Pour tous nos repas, goûters et pique-niques, le pain est issu de l'agriculture biologique.