

Menu

Du lundi 29 mai au vendredi 02 juin 2017

Lundi

Tomate mimosa

Escalope de poulet
Lentilles bio à la paysanne

Saint Nectaire

Pomme

Céréales caramélisées / Lait nature /
Compote pomme cassis



Mardi

Pastèque

Emincé de bœuf à la provençale
Boullgur bio

Crème dessert vanille bio

Pain / Confiture/ Fruit

Mercredi

Menu végétarien

Concombre à la menthe

Omelette bio nature
Bâtonnière d'haricots plats

Mini babybel

Eclair au chocolat

Pain au lait / Banane



Jeudi

Samoussa aux légumes

Sauté de porc aux pruneaux
(Plat de substitution : saucisse de volaille)
Carottes rondelles

Yaourt nature bio

Nectarine

Pain / Fromage fouetté / Jus
multifruits



Vendredi

Filet de colin sauce aurore
(tomate et crème)
Pommes de terre vapeur bio

Saint Paulin bio

Banane bio

Moelleux au fromage blanc / Yaourt /
Compote de pomme

Pain bio



*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.

La liste des allergènes présents dans les menus sont disponibles sur demande à la CDE 13