

Menu

Du lundi 26 juin au 30 juin 2017

Lundi

Menu végétarien

Tomate bio  et cœur de palmier
Boulettes végétariennes sauce provençale
Poêlée de légumes maison
Riz au lait
Pastèque

Pain / Confiture de fraise / Fromage blanc vanille



Mardi

Menu italien

Melon
Aiguillettes de poulet sauce crème de courgette parmesan
Spaghetti
Cône glacé vanille ou liégeois vanille

Baguette viennois / Lait nature / Compote

Mercredi

Concombre ail et fines herbes
Sauté de bœuf sauce du chef
Haricots verts extra-fins
Yaourt nature bio 
Crêpe fourrée fraise

Gaufre liégeoise / Nectarine



Jeudi

Taboulé (semoule bio 
Brochette de dinde label rouge 
Duo de petits pois et carottes
Camembert bio à la coupe 
Prunes violettes

Couque cerise / Lait nature / Pêche

Vendredi

Salade verte bio  vinaigrette
Blanquette de poisson
(cubes de poisson, champignons, poireaux, carottes, échalotes et crème fraîche)
Riz créole bio 
Yaourt aux fruits mixés bio 

Pain / Barre chocolatée / Fruit



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.