

Menu

Du lundi 16 au vendredi 20 octobre 2017

Lundi

Menu végétarien

Salade piémontaise (Pommes de terre, tomates, œufs durs, cornichons et mayonnaise)
Boulettes végétariennes sauce crème de poivrons
Carottes rondelles bio 
Fromage blanc bio nature 
Orange
Pain aux fruits / Lait nature / Compote de pomme



Mardi

Chou blanc au fromage frais
Petit salé
(Plat de substitution : rôti de dinde)
Lentilles bio  à la paysanne
Emmental bio 
Raisin
Moelleux nature / Yaourt / Banane

Mercredi

Tarte tomate, chèvre et basilic
Brochette de dinde label rouge 
Brocolis (aux oignons)
Camembert bio 
Prunes
Biscuits nappés chocolat / Compote de pomme et coing



Jeudi

Concombre ail et fines herbes
Spaghetti à la bolognaise (viande égrené de bœuf, sauce tomate, ail, basilic et parmesan) 
Yaourt bio à la pêche 
Pain / Confiture / Poire

Vendredi

Salade du chef
Brandade de poisson (cubes de poisson, flocons de pommes de terre, lait, oignons, persil et muscade)
Fondu carré
Compote de pomme bio 
Pain d'épices / Lait vanille / Pomme



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 les 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.