



# Menu

Du lundi 18 au vendredi 22 septembre 2017

## Lundi

- Bâtonnets de carottes au fromage frais  
Steak haché stick de ketchup Pommes de terre noisettes   
Coulommiers bio à la coupe  
Orange  
Pain / Confiture / Fromage blanc vanille



## Mardi

- Concombre vinaigrette  
Omelette bio nature Carottes rondelles bio persillées  
Riz au lait  
Kiwi  
Gâteau moelleux / Lait nature / Compote de pomme banane

Menu végétarien

## Mercredi

- Melon  
Emincé de bœuf  
Haricots verts bio extra-fins persillés   
Petit moulé  
Tarte aux pommes  
Pain au chocolat (épicerie) / Fruit



## Jeudi

- Tomate bio Ile de France   
Volaille de proximité Lentilles bio d'Ile de France   
Yaourt aromatisé abricot bio d'Ile de France   
Pain / Saint Môret / Fruit

Menu "de proximité"

## Vendredi

- Taboulé à la menthe (semoule bio, concombre, tomate, huile d'olive, menthe)   
Filet de poisson meunière  
Wok de légumes (carottes oranges et jaunes, germes d'haricot mango, pois croquants, champignons noirs et fèves de soja)  
Saint Nectaire  
Prunes bio   
Pain viennois / Yaourt / Jus d'orange



## 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.