

# 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

Menu  
végétarien

Concombre vinaigrette

Omelette bio nature  
Carottes rondelles bio persillées

Riz au lait

Kiwi

Gâteau moelleux / Lait nature / Compote  
de pomme banane

## Mercredi

Melon

Emincé de bœuf  
Haricots verts bio extra-fins persillés

Petit moulé

Tarte aux pommes

Pain au chocolat (épicerie) / Fruit



## Jeudi

Menu  
"de proximité"

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

## 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 modi-  
fications 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.

