


Menu


Du lundi 27 novembre au vendredi 01 décembre 2017

Lundi

Bâtonnets de carottes sauce fromage frais

Couscous brochette de dinde label rouge (semoule bio,  carottes, navets, courgettes, céleri, poivrons, oignons, pois chiche, coriandre, cumin et ras el hanout)

Camembert bio 

Pomme bio 


Moelleux nature / Fromage blanc / Compote de pomme et banane





Mardi

Salade campagnarde (Pommes de terre, maïs bio, tomate, persil et sauce salade)

Pané à l'italienne 

Haricots verts bio  persillés


Yaourt bio nature 

Poire bio 

Pain / Kiri / Fruit

Mercredi

Soupe de brocolis

Blanquette de veau
Riz bio créole 

Mimolette .


Orange

Muffin nature au pépites de chocolat / Compote de pomme



Jeudi


Concombre vinaigrette et dés de brebis

Rôti de porc au jus
(Plats de substitution : rôti de dinde au jus)
Duo de légumes bio  (carottes bio et chou-fleur bio)


Flan pâtissier


Brioche fourrée fraise / Yaourt / Jus d'orange

Vendredi

Céleri rémoulade bio  moutardé

Filet de poisson sauce provençale
(Filet de hoki, tomate, courgettes, ail, olives noires et herbes de Provençal)

Quinoa bio 

Yaourt bio aux fruits mixés 

Pains aux fruits secs / Lait nature / 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 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.