

Menu

Du lundi 11 au vendredi 15 décembre 2017


Lundi

Salade campagnarde (pommes de terre, maïs bio,  sils)

Nuggets végétarien

Bâtonnière d'haricots plats (haricots plats, carottes, courgettes, haricots beurrés)


Fromage fouetté

Kiwi bio 


Pain / Confiture / Fromage blanc aux fruits





Mardi

Carottes râpées bio  au citron

Boulettes de bœuf crème de poivrons (crème poivrons rouge et verts, oignons et tomate)

Coquillettes bio 

Fromage blanc nature bio 

Croissant / Lait nature bio  / Fruit

Mercredi

Velouté aux légumes du Soleil (Tomates, poivrons rouges et jaunes, courgettes, flocons de pommes de terre, oignons, ail et crème liquide)

Sauté de veau marengo

Duo de pommes de terre et brocolis


Camembert bio 

Orange

Couque amandes / Yaourt



Jeudi

Salade de radis et maïs bio 

Escalope de poulet aux pruneaux

Jeunes carottes

Mini babybel

Tarte normande


Pain / Pâte à tartiner / Fruit




Vendredi

Chou blanc bio  au fromage frais

Filet de poisson blanc sauce aurore (Filet de hoki, tomate et crème)

Boulgour bio  aux petits légumes

Yaourt bio aromatisé framboise. 

BN casse croûte / 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.