

# Menu

Du lundi 20 au vendredi 24 novembre 2017

## Lundi

Salade verte sauce bulgare

Saucisse de Toulouse

(Plat de substitution : saucisse de volaille)

Purée de pois cassé


Crème dessert chocolat bio 

Pain / Saint Môret / Banane



## Mardi

Menu italien

Tomate, mozzarella, huile d'olive et basilic 

Aiguillettes de poulet crème de ricotta

poivrons (poivrons rouges et verts, oignons, ricotta, huile d'olive et basilic)

Casarecce (pâtes) et parmigiano reggiano

Glace ou liégeois

Pain au lait du boulanger / Lait nature / Compote de pommes

## Mercredi

Taboulé à la menthe (semoule bio , concombre, tomate, huile d'olive et menthe)

Emincé de bœuf à l'orientale

(tomates, poivrons rouges et verts, aubergines, courgettes, oignons, ail et ras el hanout)

Haricots plats

Brie


Raisin bio 


Beignet à la framboise / Yaourt




## Jeudi


Radis ail et fines herbes

Omelette bio  nature

Pommes de terre bio et carottes rondelles bio persillées 

Yaourt bio framboise de proximité 

Clémentines

Céréales au caramel / Lait nature bio  / Compote de pomme et pêche



## Vendredi

Carottes râpées bio  aïnaigrette et dés d'emmental

Filet de poisson pané

Brocolis bio  à la crème

Tarte aux pommes bio 

Pain / Confiture / 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.