

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



Menu italien

Mardi

Pain tomate et origan 

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, cour

oignons, ail et ras el hanout) 

Haricots plats

Brie

Raisin

Beignet à la framboise / Yaourt



Jeudi

Radis ail et fines herbes

Jambon de dinde

Pommes de terre bio et carottes roses bio persillées 

Yaourt bio framboise de proximité 

Clémentines

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



Pain bio 



Vendredi

Carottes râpées bio  aïgrette et dés d'emmental

Filet de poisson pané

Brocolis bio  à la crème

Tarte aux pommes bio 

Pain / Confiture / Fruit

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.