

Menu

Du lundi 29 janvier au vendredi 02 Février 2018

Lundi



Brochette de dinde label rouge sauce basquaise (tomate, poivrons rouges et verts, ail et oignons)

Quinoa bio

Yaourt vanille bio

Clémentines bio

Pain / Croc lait / Fruit



Mardi

Tomate et maïs bio

Emincé de porc sauce charcutière (comichons, moutarde, tomate, carottes et oignons)
(Plat de substitution : volaille)

Pommes de terre campagnardes

Petit suisse bio

Baguette viennoise du boulanger / Lait nature bio Fruit

Mercredi

Potage de lentilles corail

Sauté de veau

Wok de légumes (carottes jaunes et oranges, germes d'haricot mungo, pois croquants, champignons noirs et fèves de soja)

Gouda bio

Poire

Gaufre liégeoise / Fromage blanc nature



Jeudi

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

Omelette nature bio
Haricots verts bio persillés

Brie .

Pomme bio

Barre pâtissière / Yaourt / Compote pomme et pêche



Pain bio



Vendredi

Chandeleur

Carottes râpées bio huile d'olive et citron

Filet de poisson blanc aux céréales

Petits pois bio à l'anglaise

Saint Môret

Crêpe au sucre

Pain / Confiture / Banane



*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.