

Menu

Du lundi 15 au vendredi 19 janvier 2018

Lundi

Salade campagnarde 
(Pommes de terre, tomates, maïs bio, persil et vinaigrette)

Omelette ciboulette
Bâtonnière de carottes

Saint Paulin

Kiwi

Pain / Confiture / Yaourt aux fruits
mixés




Mardi

Gigote de dinde
Petits pois à l'anglaise
(petits pois, et oignons)

Six de Savoie

Galette des Rois


Pain au lait du boulanger / Lait naturel 
bio / Fruit

Mercredi

Rôti de dinde label rouge à l'estragon
Macaroni bio 

Yaourt aromatisé framboise bio



Pomme bio 


Muffin nature aux pépites de chocolat
/ Yaourt à boire abricot




Jeudi

Céleri bio  rémoulade


Tajine de veau
(Sauté de veau, carottes, abricots secs, pruneaux, ail et oignons)

Pommes de terre bio vapeur 

Fromage blanc nature bio 
coulis de fruits rouges

Pain / Kiri / Banane



Vendredi

Taboulé à l'orientale 
(semoule bio, huile d'olive, tomate, concombre, persil, et ciboulette)

Filet de poisson pané
Chou romanesco à la crème

Edam

Poire

Brioche fourrée abricot / Lait nature bio 
Compote de pomme bio 



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.