

Menu

Du lundi 22 au vendredi 26 janvier 2018

Lundi

Menu végétarien

Salade verte sauce échalote

Riz à l'indienne (riz, lentilles corail, petits pois, courgettes, carottes, oignons, crème liquide, coriandre, ail et curry)

Coulommiers bio

Compote pomme et poire bio

Céréales nature / Lait nature bio
Fruit



Mardi

Escalope de poulet à la Sicilienne (Tomate, courgettes, aubergines, olives noires, ail et basilic)
Coquillettes bio parmesan

Emmental .

Lytchee frais

Pain / Barre chocolatée / Compote de
pomme et banane

Mercredi

Velouté de légumes et vache qui rit
(carottes, poireaux , flocons de pommes de terre et vache qui rit)

Steak haché
Gratin duo de courgettes

Tarte Bourdaloue

Briochette de pépites de chocolat /
Fruit



Jeudi

Salade campagnarde

Rôti de veau
Bâtonnière aux haricots plats (haricots plats, carottes courgettes et haricots beurre)

Yaourt bio à la pêche

Kiwi bio

Pain / Confiture / Flamby

Vendredi

Carottes râpées bio aux pommes

Filet de poisson (Filet de cabillaud) sauce
dieppoise (champignons, cocktail de fruits de mer, oignons,
poireaux et échalote)

Blé bio

Yaourt nature bio

BN casse croute / Lait nature bio
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.