

Menu

Du lundi 02 au vendredi 06 Avril 2018

Lundi

FERIE



Mardi

Pamplemousse

Saucisse de Toulouse
(Plats de substitution : volaille)
Purée de pois cassés

Fromage blanc bio

Pain / Barre chocolatée / Pomme

Mercredi

Potage de poireaux et pommes de terre
(poireaux, flocons de pomme de terre, oignon, lait)

Rôti de veau

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

Saint Paulin

Tarte au flan

Brioche aux pépites de chocolat /
Fruit



Jeudi

Brochette de dinde label rouge au jus
Riz bio aux petits légumes

Gouda .

Kiwi bio

Pain / Fromage fouetté / Compote
pomme poire bio

Vendredi

Taboulé à la ciboulette (semoule bio mate, concombre, huile d'olive, ciboulette,)

Filet de poisson aux céréales

Curry de légumes (chou-fleur, courgette et carotte) nouvelle recette

Yaourt au citron bio

Orange bio

Couque cerise / Petit suisse / Fruit

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques

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.