

Menu

Du lundi 09 au vendredi 13 Avril 2018

Lundi

Salade verte sauce échalote

Pané végétarien à l'italienne
Haricots verts bio persillés

Riz au lait nature

Galette au beurre

Pain au lait du boulanger / Lait nature
bio Poire



Mardi

Céleri rémoulade moutardé bio

Cuisse de poulet yassa
(oignons et citron)

Riz bio créole

Yaourt à la pêche bio

Pain / Kiri / Pomme

Mercredi

Sauté de bœuf
(carottes, oignons)
Fusilli bio

Camembert bio

Fraises au sucre

Pain au chocolat / Yaourt à boire



Jeudi

Samoussa aux légumes

Jambon de porc label rouge
(Plats de substitution : volaille)
Carottes rondelles bio crème de
paprika

Saint Paulin bio

Orange bio

Pain / Confiture / Fromage blanc
vanille

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.

Vendredi

Dernier jour avant les
vacances

Salade du chef

Brandade de poisson (cubes de poisson
blanc, flocon de pomme de terre, lait, muscade)

Vache qui rit

Fruit

Biscuits fourrés fraise / Lait vanille /
Compote