

Du lundi 16 au vendredi 20 Avril 2018

Lundi

Vacances

Salade et maïs bio vinaigrette

Aiguillettes de poulet épicées
Petits pois et pommes de terre

Edam bio

Compote de pommes bio

Brioche fourrée abricot / Lait



Mardi

Vacances

Carottes râpées bio vinaigrette

Sauté de veau
Brocolis bio persillés

Saint Môret

Paris Brest

Pain / Confiture / Banane

Mercredi

Vacances

Escalope de poulet sauce basquaise
(tomate, poivrons rouges et verts, oignons et ail)

Quinoa bio

Yaourt nature bio

Kiwi bio

Gaufre liégeoise / Compote de
pomme et coing



Jeudi

Vacances

Taboulé (semoule bio)

Omelette bio ciboulette
Bâtonnière de légumes aux haricots plats

Mimolette

Orange bio

Croissant / Lait nature

Vendredi

Vacances

Radis émincés au fromage frais

Cubes de poisson sauce norvégienne
(carottes, aneth et crème)

Riz créole bio

Yaourt vanille bio

Couque pomme / 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.