

Lundi

Vacances

Steak haché bio à la moutarde
Penne bio
Six de Savoie
Pomme bio

Pain au chocolat / Lait nature



Mardi

Vacances

Concombre sauce bulgare
Burger végétarien
Purée de courgette
Yaourt bio au citron

Moelleux au fromage blanc / Fruit

Mercredi

Vacances

Tomate et maïs bio
Cuisse de poulet rôti
Chou-fleur bio persillé
Gouda bio
Eclair vanille

Pain / Stick confiture / Fruit



Jeudi

Vacances

Feuilleté au fromage
Giglette de dinde stick ketchup
Carottes rondelles bio crème de paprika
Petit suisse bio
Poire

Couque cerise / Compote

Vendredi

Vacances

Salade verte vinaigrette
Filet de hoki sauce bonne femme
(champignons, échalote, persil et crème)
Blé bio
Saint Nectaire
Kiwi bio
Brioche aux pépites de chocolat / Lait nature

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.