

### Lundi

#### Pain au pavot

Tomate basilic et maïs bio

Aiguillettes de poulet épicées

Purée d'épinards (épinard, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Mimolette

Kiwi bio

Baguette viennoise / Lait nature bio /   
Compote pomme et cassis



### Mardi

#### Pain au chia

Concombre bio à la menthe (concombre, fromage frais, sauce vinaigrette et menthe)

Sauté de porc sauce charcutière (tomate, moutarde, oignons et cornichons)  
(plats de substitution : volaille)

Lentilles bio à la paysanne

Yaourt bio vanille

Pain / Confiture / Fruit

### Mercredi

#### Pain aux graines de courge

Radis émincés ail et fines herbes

Rôti de veau au jus

Brocolis bio et chou-fleur bio (aux oignons)

Six de Savoie

Chou vanille

Brioche fourrée abricot / Banane



### Jeudi

#### Pain au sésame

Taboulé à la ciboulette (semoule bio)

Omelette bio nature

Carottes rondelles bio persillées

Edam bio individuel

Orange

Barre pâtissière / Yaourt / Compote  
pomme et coing

### Vendredi

#### Pain Nordique

Pastèque

Filet de hoki sauce dieppoise (crème, fruits de mer et champignons)

Blé bio aux petits légumes

Yaourt bio citron

Pain aux fruits / Lait nature bio / 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.