

# Menu


Du lundi 21 au vendredi 25 Mai 2018


## Lundi

FERIE




## Mardi

Salade campagnarde (Pommes de terre, tomates, maïs bio , persil et échalote)

Steak haché bio  au jus  
Gratin de duo de courgettes

Kiri


Fruit

Biscuits fourrés fraise / Lait nature bio  compote pomme et banane

## Mercredi

Tomate bio et œuf bio 

Penne bio   
Sauce fromagère (nouvelle recette)



Yaourt bio à la fraise   
Nectarine

Beignet à la framboise / Jus de pomme




## Jeudi

Melon

Blanquette de veau   
Riz créole bio 

Tomme blanche

Liégeois au chocolat bio 

Pain / Confiture / Banane

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

Carottes râpées au citron

Filet de poisson blanc aux céréales  
Haricots verts bio persillés 

Yaourt nature bio 

Tarte aux pommes bio 

BN casse croute / Lait nature bio /   
Fraises