


# Menu

Du lundi 28 mai au vendredi 01 juin 2018

## Lundi

Pamplemousse

Escalope de poulet  au jus  
Purée de pois cassés

Saint Nectaire


Pomme


Céréales natures / Lait nature bio   
Compote pomme et fraise



## Mardi

Pastèque

Tajine d'agneau (pruneaux, abricots secs,  
amandes effilés et carottes)  
Boullgour bio 


Crème dessert vanille bio 

Pain / Confiture / Banane

## Mercredi

Menu végétarien

Concombre bio  sauce bulgare

Omelette bio nature   
Duo de chou-fleur bio et brocolis bio

Mini babybel

Eclair au chocolat


Couque cerise / Nectarine



## Jeudi

Taboulé à la ciboulette (semoule bio, tomate,   
concombre, huile d'olive et ciboulette)

Rôti de porc à l'estragon  
(Plats de substitution : volaille)  
Chou romanesco

Yaourt bio vanille 

Fraises au sucre


Pain / Fromage fouetté / Compote  
pomme et pêche

## Vendredi

Filet de cabillaud sauce méditerranéenne  
(tomate, poivrons, aubergines, olives noires, oignons, ail et  
huile d'olive)

Pommes de terre vapeur

Saint Paulin bio 

Banane bio 

Moelleux aux amandes / Yaourt / Jus  
multi-fruits

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.