

Menu

Du lundi 30 avril au vendredi 04 Mai 2018

Lundi

Betterave bio vinaigrette

Hachis Parmentier
 (Égrenée de bœuf, oignon, persil, flocon de pommes
 de terre, lait, muscade)

Vache qui rit

Compote pomme et poire bio

Biscuits nappés chocolat /
 Lait nature bio / Compote pomme



Mardi

FERIE

Mercredi

Pamplemousse

Omelette bio basilic

Petits pois bio à l'anglaise

Yaourt aux fruits mixés bio

Muffin pépites de chocolat

Gaufre / Pomme



Jeudi

Taboulé à la menthe (semoule bio)

Sauté de veau Marengo (tomate, oignons,
 carottes, ail, cahmpignon, bouquet garni)

Brocolis bio aux oignons

Brie

Fraises au sucre

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.

Vendredi

Filet de cabillaud sauce curry, poivrons et coriandre

Riz créole bio

Gouda bio

Pomme bio de proximité

Pain pépites de chocolat / Petit suisse
 / Orange