





Menu

Du lundi 04 au vendredi 08 juin 2018

Lundi

Poulet de Bahia (Tomates, poivrons rouges et verts, petits pois, oignons, ail, cumin et paprika) 
Riz bio  aux haricots rouges

Camembert bio 


Pomme bio 

Pain / Confiture / Fromage blanc aux fruits



Mardi

Tomate bio  basilic

Sauté de veau
Poêlée de légumes bio 


Croque lait

Beignet à la framboise


Pain d'épices / Yaourt / Fruit


Mercredi

Menu végétarien

Taboulé (semoule bio  à la menthe

Burger végétarien de quinoa sauce au fromage blanc aux herbes

Haricots verts bio 


Edam bio 

Cerises

Pain au chocolat / Jus d'ananas



Jeudi

Brochette de dinde label rouge  Pommes de terre campagnardes

Sauce tartare (mayonnaise, œufs, cornichon et persil)

Mimolette .

Melon bio 

Pain au lait du boulanger / Lait nature bio / Compote de pomme bio



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 bio  aux pommes

Cubes de poisson blanc à l'aneth

Macaroni bio 

Yaourt bio au citron 

Pain / Saint Môret / Fruit