

# Menu

Du lundi 18 juin au vendredi 22 juin 2018

## Lundi

Tomate bio et maïs bio   
 Omelette bio nature   
 Haricots verts bio et pommes de terre  
 Kiri  
 Pêche

---

Baguette viennoise / Lait nature bio /  
 Compote de pomme bio



## Mardi

Concombre bio à la menthe   
 Rôti de dinde label rouge Eau jus  
 Lentilles bio de proximité   
 Yaourt aromatisé bio à la framboise

---

Pain / Croque lait / Fruit

## Mercredi

Carottes râpées au citron et huile d'olive  
 Sauté de veau Marengo  
 (Tomates, champignons, carottes et ail)  
 Quinoa bio   
 Gouda bio   
 Prunes

---

Brioche fourrée fraise / Yaourt à boire



## Jeudi

Pastèque  
 Steak haché bio à la moutarde  
 Gratin de chou-fleur bio   
 Stick de mimolette  
 Paris Brest

---

Pain / Confiture / 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.

## Vendredi

Taboulé à la coriandre (semoule bio, tomate, concombre, coriandre)   
 Filet de cabillaud sauce provençale (tomate, courgettes, herbes de provence, oignons et olives noires)  
 Petits pois bio à l'anglaise   
 Brie .  
 Fruit

---

Croissant / Yaourt / Jus multi-fruits