

Menu

Du lundi 02 au vendredi 06 juillet 2018

Lundi

Tomate bio  et maïs bio 


Pané végétarien à l'italienne
Purée de légumes

Yaourt vanille bio 


Pain / Vache qui rit / Compote pomme
et fraise



Mardi

Salade verte bio  vinaigrette

Jambon de dinde
Petits pois à l'anglaise

Edam bio 

Gaufre

Biscuits / Yaourt aux fruits mixés /
Fruit

Mercredi

Melon


Cuisse de poulet, sauce du chef
Riz créole bio 

Yaourt

Moelleux au fromage blanc / Banane



Jeudi

Taboulé (semoule bio 

Poisson aux céréales
Poêlée de légumes

Fromage fouetté

Pêche

Pain aux pépites de chocolat /
Fromage blanc aux fruits / Jus de
fruits

Vendredi

Dernier jour de classe

Salade du chef

Ravioli de saumon ou de bœuf

Carré fondu

Fruit ou compote

Moelleux au citron / Lait vanille /
Compote de pomme

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, œufs, 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.

La liste des allergènes présents dans les menus sont disponibles sur demande à la CDE 13