

1er jour de la 2ème période

### Lundi

Tomate à la croque au sel

Brandade de poisson (cubes de poisson blanc, flocons de pommes de terre, lait, oignons, muscade, ail et persil)

Vache qui rit

Compote de pomme et pêche

Gaufre / Fruit



Vacances

### Mardi

Concombre bio sauce bulgare

Jambon de dinde label rouge   
Coquillettes bio

Gouda bio

Abricots

Pain / Stick confiture / Yaourt à boire

Vacances

### Mercredi

Taboulé (semoule bio )

Escalope de poulet sauce moutarde   
Petits pois bio à l'anglaise

Yaourt au citron bio

Prunes

Croissant / Fruit



Vacances

### Jeudi

Pastèque bio

Boulettes végétariennes sauce basquaise (tomate, poivrons rouges et verts, oignons et ail)  
Carottes rondelles bio basilic

Brie

Eclair au chocolat

Pain au lait du boulanger / Barre chocolatée / Compote de pomme coing

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

Vacances

### Vendredi

Radis émincés au fromage frais

Filet de cabillaud sauce dieppoise (crème cocktail de fruits de mer, champignons et poireaux)

Quinoa bio

Yaourt vanille bio

Couque pomme / Fruit

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.