


Vacances

Lundi

Salade verte sauce bulgare

Cuisse de poulet 
Brocolis à la crème

Semoule au lait

Biscuits sablés

Moelleux nature / Compote pomme coing



Vacances

Mardi

Carottes râpées bio  citron

Gigolette de dinde
Salade piémontaise
(Pommes de terre, tomates, œufs durs, cornichons et mayonnaise)

Emmental bio 

Pêche

Pain au chocolat / Yaourt à boire

Vacances

Mercredi

FERIE



Vacances

Jeudi

Tomate croque sel

Nugget's végétariens stick de ketchup
Haricots verts persillés

Saint Paulin


Muffin aux pépites de chocolat

Pain / Stick de confiture / Fruit

Vacances

Vendredi

Filet de cabillaud sauce Norvégienne (filet de cabillaud, carottes en cubes, oignons, aneth et crème)
Riz bio  créole

Fromage blanc bio  nature

Prunes

Baguette aux pépites de chocolat /
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, 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.