

Lundi

Vacances

Salade verte bio sauce andalouse

Hachis Parmentier (viande égrenée de bœuf, flocons de pommes de terre et lait)

Yaourt à la fraise bio

Moelleux nature / Compote de pomme et pêche



Mardi

Vacances

Melon

Cuisse de poulet rôti Brocolis à la crème

Kiri

Paris Brest

Baguette viennoise aux pépites de chocolat / Fruit

Mercredi

Vacances

Carottes râpées bio vinaigrette

Gigolette de dinde

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

Emmental bio

Pêche

Pain au chocolat / Yaourt à boire



Jeudi

Vacances

Salade de pâte (pâtes, tomate, concombre, dés d'emmental, basilic)

Nugget's végétariens, stick de ketchup
Haricots verts persillés

Prunes

Pain au lait du boulanger / Banane

Vendredi

Vacances

Concombre bio à la menthe

Filet de cabillaud sauce Norvégienne (crème, oignons, cubes de carottes, aneth)

Riz créole bio

Fromage blanc bio nature

Pain / Stick de 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, 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.