

Du lundi 23 au vendredi 27 juillet 2018

Lundi

Vacances

Filet de poisson blanc sauce curry, poivrons et coriandre (Filet de cabillaud)
Mélange de quinoa et boulgour bio

Yaourt bio au citron

Pomme

Brioche aux pépites au chocolat /
Compote pomme banane



Mardi

Vacances

Tomate bio , dés de gouda et cheddar, huile d'olive et basilic

Emincé de bœuf aux pruneaux
Carottes rondelles bio et pommes de terre

Nectarine

Baguette viennoise nature / Barre
chocolatée / Jus d'ananas

Mercredi

Vacances

Pastèque bio

Penne bio sauce lentilles corail (tomate, lentilles corail, carottes, oignons, ail, basilic, paprika et emmental)

Yaourt aux fruits mixés bio

Spéculoos

Croissant / Fruit



Jeudi

Vacances

Concombre et dés de mimolette

Escalope de poulet au jus
Gratin de duo de courgette

Muffin aux pépites de chocolat

Pain / Confiture / Banane

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.

Vendredi

Vacances

Melon

Filet de poisson blanc aux céréales, sauce tartare (mayonnaise, œufs, cornichons, persil)

Blé bio aux petits légumes

Saint Paulin

Compote pomme et poire bio

Couque cerise / Yaourt à boire