

Menu

Du lundi 25 juin au 29 juin 2018

Lundi

Menu végétarien

Tomate bio et maïs bio

Boulettes végétariennes de légumes
sauce crème de poivrons
Poêlée de légumes

Riz au lait

Nectarine

Biscuits fourrés fraise / Lait nature bio
/ Compote pomme et pêche



Mardi

Coupe du monde foot
France - Danemark

Salade verte, persil, dés de Cantal et Saint Nectaire

Sauté de canard
Purée de Crécy (carottes, flocons de pommes de terre, lait, et muscade)

Crêpe au Sucre

Pain / Confiture / Fruit

Mercredi

Concombre bio ail et fines herbes

Sauté de bœuf sauce du chef
Brocolis bio persillés



Yaourt nature bio

Madeleine

Couque cerise / Fruit



Jeudi

Menu italien

Salade au thon à l'italienne (salade, tomates cerises, billes de mozzarella, thon, basilic, ciboulette et huile d'olive)

Spaghetti bolognaise (viande égrenée de bœuf, tomate, ail, basilic, huile d'olive et parmigiano reggiano)



Glace ou liégeois

Pain aux fruits / Yaourt / Jus d'orange

Vendredi

Melon

Blanquette de poisson
(cubes de poisson, champignons, poireaux, carottes, échalotes et crème fraîche)

Riz créole bio

Yaourt aux fruits mixés bio



Barre pâtissière / Lait nature bio / 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.