

Vacances

Lundi

Chili con carné (viande égrenée de boeuf, tomate, haricots rouges, maïs bio, cumin, paprika, ail)
Riz créole bio

Edam bio

Nectarine

Brioche fourrée fraise / Compote pomme et cassis



Vacances

Mardi

Melon

Cuisse de poulet rôti
Poêlée de légumes

Yaourt bio à la pêche

Beignet à la framboise

Pain / Stick de confiture / Banane

Vacances

Mercredi

Carottes râpée bio au citron

Jambon de dinde label rouge
Lentilles bio à la paysanne

Fromage blanc bio nature

Pain au chocolat / Fruit



Vacances

Jeudi

Salade de pâtes, dés de gouda et cheddar

Filet de cabillaud sauce napolitaine (tomate, basilic, ail et huile d'olive)
Haricots verts persillés

Prunes

Couque amandes / Yaourt à boire

Jour de transition

Vendredi

Salade du chef

Lasagnes de légumes (tomates, aubergines, courgettes, pâtes et béchamel)

Fondu carré

Compote de pomme bio

Moelleux au fromage blanc / 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.