




Menu


Du lundi 10 au vendredi 14 septembre 2018

Lundi

Couscous de brochette de dinde label rouge 
(légumes couscous surgelés, pois chiches, tomate, oignons, coriandre, raz el hanout)

Semoule bio 

Saint Paulin bio 

Raisins bio 

Pain / Confiture / Fromage blanc aux fruits



Mardi

Radis beurre

Nuggets végétariens, sauce tartare
(mayonnaise, œufs, cornichons et persil)

Haricots verts persillés


Kiri

Mini choux vanille, coulis de chocolat

Briochette au grain de sucre du boulanger
/ Lait nature bio / Fruit de saison

Mercredi

Feuilleté au fromage

Rôti de veau 
Petits pois à l'anglaise

Yaourt aux fruits mixés bio 

Nectarine

Gaufre / Banane




Jeudi

Carottes râpées bio  et dés d'emmental

Sauté de poulet  sauce chasseur (Cocktail de champignons, échalote, oignon et estragon)

Pommes de terre campagnarde


Prunes bio 

Céréales nature / Lait nature bio /
Compote de pomme et cassis

Vendredi

Pastèque

Cubes de poisson blanc à l'aneth
Penne bio 

Yaourt bio au citron 

Pain / Barre chocolatée / Pomme

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.