

## Lundi

Vacances

Betterave bio vinaigrette

Steak haché bio au jus   
Fusilli bio à la tomate

Cantal

Pomme

Biscuits nappés chocolat / Lait nature bio



## Mardi

Vacances

Salade verte sauce andalouse

Omelette basilic bio   
Haricots plats aux oignons

Saint Paulin

Eclair au chocolat

Pain au lait / Banane

## Mercredi

Vacances

Radis émincés et maïs bio

Gigot de dinde stick de ketchup  
Purée d'épinards (épinards, flocons de  
pommes de terre, lait, beurre, muscade)

Saint Môret

Poire bio

Croissant / Compote pomme



## Jeudi

Vacances

Concombre ail et fines herbes

Blanquette de veau champignons,  
carottes, oignons, poireaux, bouquet garni, crème)  
Riz créole bio

Fromage blanc nature bio

Pain / Confiture / Fruit de saison

## Vendredi

Vacances

Crème de lentilles bio (lentilles vertes bio, flocons  
de pommes de terre, crème, oignons et carottes)

Filet de poisson pané  
Carottes rondelles bio rsillées

Yaourt bio au citron

Orange

Couque cerise / Lait nature bio

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.