

Menu


Du lundi 29 octobre au 02 novembre 2018

Vacances


Vacances

Lundi

Salade verte sauce bulgare

Riz bio  à l'indienne (lentilles corail, petits pois, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry, crème)

Saint Môret

Pomme bio 

Pain au chocolat / Yaourt à boire





Vacances

Mardi

Potage Saint Germain (pois cassé, flocons de pommes de terres, oignons et crème)

Emincé de bœuf  (champignons, carottes, oignons, ail et bouquet garni)
Bâtonnières de carottes

Edam bio 



Poire bio 

Pain / Confiture / Banane

Vacances

Mercredi

Concombre bio  et maïs bio 

Escalope de poulet au jus 
Gratin de chou-fleur bio 

Yaourt nature bio 

Madeleine

Biscuits fourrés fraise / Fruit de saison



Vacances

Jeudi

FERIE


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

Vacances

Vendredi

Potage de courgettes et vache qui rit

Filet de poisson sauce dieppoise (filet de hoki, cocktail de fruits de mer, champignons et crème)

Quinoa bio 

Yaourt bio multi-fruits 

Moelleux nature / Fruit de saison

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.