

Menu

Du lundi 05 au vendredi 09 novembre 2018

Lundi

Couscous de boulettes végétariennes classique (boulettes végétariennes, légumes de couscous, pois chiches, tomate, persil, raz el hanout)
Semoule bio

Vache qui rit

Compote de pomme bio

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



Mardi

Radis émincés au fromage frais

Sauté de porc à la moutarde (plats de substitution : volaille)
Pommes de terre noisettes

Petit suisse bio

Clémentines

Pain / Confiture / Fromage blanc vanille

Mercredi

Samoussa de légumes

Rôti de veau au jus
Petits pois à l'anglaise

Rouy .

Pomme bio

Beignet framboise / Lait nature bio



Jeudi

Cuisse de poulet Yassa
(oignon et citron)

Riz pilaf bio

Gouda bio.

Raisins

Baguette viennoise du boulanger / Yaourt / Fruit de saison

Vendredi

Carottes râpées bio à l'orange

Filet de poisson sauce napolitaine (Filet de hoki, tomate, persil, oignon, ail et basilic)
Boullgour bio aux petits légumes

Fromage blanc nature bio

Pain pépites de chocolat / Lait nature bio /
Fruit de saison

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.