

Menu

Du lundi 03 au vendredi 07 décembre 2018

Lundi

Pamplemousse

Aiguillettes de poulets épicées, stick de ketchup
Petits pois bio à l'anglaise

Riz au lait vanille

Biscuits sablés

Pain aux pépites de chocolat du boulanger / Lait nature bio Fruit de saison



Mardi

Salade verte et dés de mimolette

Petit salé (palette demi-sel, carottes, oignon et bouquet garni)
(Plats de substitution : rôti de volaille)
Lentilles bio à la paysanne

Poire bio

Baguette viennoise du boulanger / Yaourt / Compote de pomme et pêche

Mercredi

Pizza tomate et emmental

Omelette bio au fromage
Haricots verts bio (aux oignons)

Salade de pomme bio, clémentine bio et ananas au sirop

Gaufre liégeoise / Yaourt à boire à l'abricot



Jeudi

Radis beurre

Emincé de bœuf label rouge
(oignons, carottes et champignons)
Carottes rondelles bio persillées

Saint Môret

Tarte aux pommes bio

Céréales nature / 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

Vendredi

Chou blanc bio et chou rouge bio au fromage frais

Filet de poisson sauce napolitaine (filet de cabillaud, tomate, ail et basilic)
Fusilli bio

Crème dessert vanille bio

Pain / Confiture / 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.