

# Menu

Du lundi 10 au vendredi 14 décembre 2018

## Lundi

Salade de lentilles (lentilles, tomates, échalote, moutarde, persil)



Steak haché bio

Purée de poireaux, courgettes et céleri



Fromage blanc nature bio



Kiwi bio

Pain / Confiture / Fruit de saison



Menu végétarien

## Mardi

Carottes râpées bio huile d'olive et citron

Quinoa bio à la mexicaine (tomate, haricots rouges, maïs bio, oignon, ail, paprika et cumin)

Six de Savoie

Compote de pomme bio



Croissant / Lait nature bio / Fruit de saison

## Mercredi

Velouté aux légumes du Soleil (Tomates, poivrons rouges et jaunes, courgettes, flocons de pommes de terre, oignons, ail et crème liquide)

Sauté de veau marengo



Duo de pommes de terre et brocolis bio

Camembert bio

Orange bio

Couque amandes / Yaourt à boire à fraise



## Jeudi

Salade de radis et maïs bio

Escalope de poulet aux pruneaux  
Jeunes carottes

Mini babybel

Tarte normande

Pain / Pâte à tartiner / 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

Filet de poisson blanc sauce à l'aneth  
(Filet de cabillaud, crème, aneth)

Riz bio safrané

Yaourt bio aromatisé framboise



Poire bio

Baguette viennoise du boulanger / Lait nature bio / 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.