

Vacances

Lundi

Salade campagnarde (pommes de terre, maïs bio, tomate et persil)

Jambon de dinde label rouge

Brocolis bio à la crème

Gouda bio

Pomme bio

Pain au lait / Yaourt à boire abricot



Vacances

Mardi

Féfé

Vacances

Mercredi

Potage de courgette et vache qui rit

Filet de poisson aux céréales
Riz bio aux petits légumes

Orange bio

Croissant / Lait nature bio



Vacances

Jeudi

Radis éminés sauce bulgare

Cuisse de poulet rôti

Bâtonnière de légumes aux haricots plats

Saint Paulin

Gaufre

Couque cerise / Fruit de saison

Vacances

Vendredi

Chou blanc bio mayonnaise

Steak haché bio à la tomate

Penne bio

Yaourt vanille bio

Pain / Confiture / 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.