


# Menu

Du lundi 26 au vendredi 30 novembre 2018

## Lundi

Bâtonnets de carottes sauce fromage frais  
 Couscous brochette de dinde label rouge  
 (semoule bio,  carottes, navets, courgettes, céleri, poivrons, oignons, pois chiches, coriandre cumin et ras el hanout)

Yaourt nature bio 


Pain / Kiri / Fruit de saison




## Mardi

Menu végétarien

Salade de pâte (gnocchi, radis, maïs bio, sauce bulgare, ciboulette et échalote)

Pané végétarien à l'italienne  
 Haricots verts bio  bersillés

Tomme blanche


Poire bio 


Barre pâtissière / Fromage blanc / Fruit de saison


## Mercredi

Ciorba de légumes (carottes, céleri, poireaux, tomates, oignons, persil, crème)

Cuisse de poulet rôti   
 Brocolis bio  et pomme de terre

Saint Paulin bio 

Orange bio 



Muffin nature au pépites de chocolat /  
 Compote de pomme bio 



## Jeudi

Coupe d'Europe de hand ball  
 : France - Russie

Salade verte, œuf bio mimosa et dés de Cantal et Saint Nectaire 

Blanquette de veau   
 Riz bio créole 


Pomme bio ile de France 


Beignet à la framboise / Yaourt / Fruit de saison


## Vendredi

Céleri rémoulade bio  moutardé

Filet de poisson sauce provençale  
 (Filet de cabillaud, tomate, courgettes, ail, olives noires et herbes de Provence)

Mélange de boulgour et quinoa bio 

Yaourt bio aux fruits mixés 

Allumettes aux raisins secs du boulanger  
 / Lait nature bio / Fruit  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.