



Menu

Du lundi 14 au vendredi 18 janvier 2019

Lundi

Salade de lentilles (lentilles, tomates, échalotes, moutarde et persil)

Omelette bio à l'emmental 
Carottes rondelles bio (aux oignons) 

Yaourt aromatisé framboise bio 


Clémentines bio

Allumettes aux pépites de chocolat/ Lait nature bio / Compote de pomme et cassis



Mardi

Pamplemousse

Jambon de porc label rouge 
(plats de substitution : jambon de dinde)
Petits pois bio  à la française
(petits pois bio, laitue, oignons, ail et persil)


Saint Môret

Galette des Rois


Brioche ronde du boulanger / Yaourt / Fruit de saison

Mercredi

Curry de dinde au lait de coco (sauté de dinde label rouge au curry et lait de coco) 

Macaroni bio 

Emmental

Salade de pommes bio  et lichee au sirop

Muffin nature aux pépites de chocolat / Yaourt à boire abricot




Judi

Taboulé aux fruits secs (sésame, olive bio, abricots secs, raisins secs, huile d'olive, jus d'orange, amandes effilées, et ras el hanout)

Filet de poisson pané
Chou romanesco à la crème

Cantal

Poire bio 


Pain / Confiture / Banane


Vendredi

Céleri bio  rémoulade

Emincé d'agneau à la Hongroise
(crème, champignons, carottes, oignons, persil, paprika)

Pommes de terre vapeur

Fromage blanc nature bio 

Brioche fourrée abricot / 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.

La liste des allergènes présents dans les menus sont disponibles sur demande à la CDE 13