

Menu

Du lundi 17 au vendredi 21 décembre 2018

Lundi

Couscous de merguez (carottes, navets, courgettes, céleri, poivrons, oignons, pois chiches, tomate, oignons, coriandre, raz el hanout)
Semoule bio

Yaourt au citron bio

Pomme bio

Pain / Barre chocolatée / Fruit de saison



Menu de Noël

Mardi

Salade verte, noix et dés de brebis

Poulet label rouge sauce aux marrons et champignons

Pommes de terre rôties (ail, herbes de Provence et quatre épices)

Entremet framboise et chocolat (génénoise cacao, mousse au chocolat et framboises)

Clémentine

BN casse croute / Lait nature bio
Fruit de saison

Mercredi

Potage Saint Germain

Rôti de veau au jus
Carottes rondelles bio à l'estragon

Edam bio

Orange bio

Pain au chocolat / Yaourt à boire



Jeudi

Salade de pâte

Omelette bio nature
Haricots verts bio persillés

Brie .

Poire bio

Pain / Confiture / Fromage blanc aux fruits mixés

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

Salade du chef

Brandade de poisson
(Cubes de poissons blancs, flocons de pommes de terre, lait, emmental et muscade)

Fondu carré

Compote de pomme bio

Biscuits nappés chocolat / Lait vanille / Compote

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.