

## Lundi

Vacances

Pamplemousse  
Pané végétarien à l'italienne, stick de ketchup  
Carottes rondelles persillées  
Semoule au lait à la vanille  
Biscuits sablés


Pain / barre chocolatée / Fruit



## Mardi



Vacances


Radis beurre  
Cuisse de poulet Yassa   
(oignons et citron)  
Riz bio  créole  
Edam bio   
Kiwi bio 

Couque cerise / Lait nature bio 

## Mercredi

Vacances




Potage de légumes et vache qui rit  
Filet de poisson sauce basquaise  
(Filet de cabillaud, tomate, poivrons verts et rouges)  
Quinoa bio   
Yaourt fraise bio 

Pain au chocolat / Lait nature bio 



## Jeudi




Vacances

Chou blanc bio vinaigrette   
Sauté de veau au curry   
(oignons, carottes, ail et bouquet garni)  
Petits pois bio à l'anglaise   
Six de Savoie  
Eclair au chocolat

Pain au lait / Banane

## Vendredi

Vacances

Potage de poireaux et pommes de terre  
Jambon de dinde label rouge   
Macaroni bio   
Mimolette  
Orange bio 

Muffin pépites de chocolat / Fruit

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.