

Menu

Du lundi 11 Mars au vendredi 15 Mars 2019

Menu végétarien

Lundi

Betterave bio et maïs bio vinaigrette

Nugget's végétarien

Purée Crécy (carottes rondelles, flocon de pommes de terre, lait bio, muscade)

Kiri

Compote de pomme bio

Biscuits nappés chocolat / Lait nature bio Compote de pomme et banane



Mardi

Salade verte vinaigrette et huile d'olive

Spaghetti à la bolognaise
(viande égrenée de bœuf bio, tomate, oignons, ail, basilic, parmigiano reggiano)

Yaourt aux fruits mixés bio

Pain aux graines de chia / Croque lait / Fruit de saison

Mercredi

Potage de lentilles corail

Sauté de veau à la hongroise
(Tomates, champignons, crème et paprika)

Chou romanesco

Yaourt vanille bio

Salade de pomme bio, clémentines bio et ananas au sirop

Couque pomme / Fruit



Jeudi

Radis beurre

Rôti de porc au jus
(plats de substitution : rôti de dinde)
Haricots verts extra-fins persillés

Petit moulé ail et fines herbes

Tarte noix de coco

Pain / confiture / Banane

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

Céleri bio râpée rémoulade

Filet de poisson sauce aurore
(Filet de cabillaud, tomate et crème)

Riz bio aux petits légumes

Gouda bio

Orange bio

Baguette viennoise du boulanger / Lait nature bio / Compote de pomme et coing

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.