



Menu

Du lundi 18 au 22 vendredi Mars 2019

Lundi

Salade verte sauce provençale


Steak haché de bœuf bio  
sauce moutarde
Pommes rôtis

Fromage blanc nature bio 

Pain pépites / Yaourt / Jus d'ananas




Mardi

Betterave bio et maïs bio 

Poisson pané
Bâtonnets de carottes

Cantal

Orange bio 


Brioche fourrée fraise / Lait nature bio  / Compote pomme et banane

Mercredi

Menu du printemps
Pain aux graines de tournesol

Brochette de dinde mariné
Salade de pâte à l'italienne (pâte, tomate, concombre, billes de mozzarella, huile d'olive, ail, ciboulette et basilic)

Yaourt à la grecque sur lit de fraise

Salade de fruit (pomme bio, banane bio et ananas au sirop) 

Moelleux au fromage blanc / Banane




Jeudi

Menu végétarien

Carottes râpées bio  au citron et huile d'olive et dés d'emmental

Omelette bio  au fromage
Haricots plats persillés

Paris Brest

BN casse croûte / Lait nature bio  / Compote de pomme cassis

Vendredi

Tomate et cœur de palmier

Filet de poisson blanc sauce dieppoise (filet de hoki, crème, champignons, poireaux et oignons)

Riz bio créole 

Petit suisse bio 

Pain / Confiture / 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.