

Menu

Du lundi 25 au vendredi 29 mars 2019

Lundi

Menu végétarien

Salade verte sauce bulgare

Quinoa bio à la mexicaine (tomate, haricots rouges, maïs bio, oignon, ail, paprika et cumin)

Camembert bio

Compote pomme et poire bio

Céréales natures / Lait nature bio / Fruit de saison



Mardi

Taboulé aux fruits secs (semoule bio, abricots secs, raisins secs, persil, jus d'orange, ras el hanout)

Jambon de porc label rouge (Plat de substitution : gigolette de dinde)

Gratin de courgettes

Petit suisse bio

Orange bio

Allumette de pain aux pépites de chocolat / Lait nature bio / Compote pomme et coing

Mercredi

Samoussa aux légumes

Ragoût de bœuf label rouge aux pruneaux

Carottes rondelles bio persillées

Fromage fouetté

Salade de fruits (pomme, banane, kiwi, jus d'orange)

Pain au chocolat / Fromage blanc nature



Jeudi

Concombre bio à la menthe

Poisson meunière

Haricots verts extra-fins du soleil (ail et basilic)

Emmental bio

Eclair au chocolat

Pain / Confiture / Banane

Vendredi

Chou blanc bio au fromage frais

Cuisse de poulet Yassa

Riz bio créole

Yaourt à la pêche bio

Baguette viennoise du boulanger / 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.