

Menu

Du lundi 08 au vendredi 12 Avril 2019

Lundi

Menu végétarien

Salade verte sauce échalote

Pané végétarien à l'italienne
Haricots verts extra-fins persillés

Riz au lait nature

Galette au beurre

Pain au lait du boulanger / Lait nature bio Fruit de saison



Mardi

Menu de proximité

Concombre d'Orléans à la crème

Poulet de proximité
Lentille bio de proximité

Yaourt bio de proximité aromatisé abricot

Pain / Confiture / Fruit de saison

Mercredi

Emincé de boeuf label rouge
à l'oriental (tomate, courgettes, aubergines, oignons, raz el hanout ail)
Pommes de terre noisette

Emmental .

Salade de fruits (pomme, fraise et ananas au sirop)

Pain au chocolat / Yaourt à boire



Jeudi

Chou blanc bio émincés au fromage frais

Filet de poisson sauce Norvégienne (Filet de hoki, carottes, oignons, aneth et crème)

Penne bio

Yaourt vanille bio

Pain aux pépites de chocolat / 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, oeufs, 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.

Vendredi

Taboulé à la ciboulette (semoule bio ate, concombre, ciboulette)

Rôti de porc à l'estragon
(Plat de substitution : rôti de dinde)
Chou romanesco

Kiri

Kiwi

Barre pâtissière / Lait nature bio / Compote pomme et fraise