

## Lundi

Aiguillettes de poulet épicées, stick de ketchup

Petits pois et pommes de terre

Mini leerdamer

Pommes bio

Brioche nature du boulanger / Lait nature bio / Fruit de saison



## Mardi

Carottes râpées bio à l'orange

Blanquette de veau sauté de veau, champignons, poireaux, carottes, oignons et crème)

Riz bio créole

Yaourt bio à la pêche

Allumette de pain aux raisins / Lait nature bio / Fruit de saison

## Mercredi

Rôti de dinde label rouge sauce basquaise (tomate, poivrons rouges et verts, oignons et ail)

Quinoa bio

Yaourt nature bio

Fraises au sucre

Gaufre liégeoise / Fruit de saison

## Jeudi

Menu végétarien

Salade de pâtes et dés de gouda et cheddar (pâtes, gouda, cheddar, tomate, concombre, persil et ciboulette)

Omelette bio forestière (champignons)

Haricots verts extra-fins persillés

Orange bio

Pain / Confiture / Fromage blanc aux fruits



## Vendredi

Dernier jour avant les vacances

Salade du chef

Brandade de poisson (cubes de poisson blanc, flocon de pommes de terre, lait, crème, emmental et muscade)

Saint Môret

Compote de pomme bio

Moelleux au fromage blanc / Lait vanille / Fruit ou compote

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.