

Vacances

Lundi

FERIE



Menu végétarien Vacances

Mardi

Coeur de palmier et maïs bio

Penne bio sauce lentilles corail (lentilles corail, tomate, carottes, oignons échalotes, ail, basilic, paprika et parmigiano reggiano)

Six de Savoie

Pomme bio

Brioche pépites de chocolat / Compote

Vacances

Mercredi

Concombre sauce bulgare

Escalope de poulet au jus

Chou-fleur bio persillé

Gouda bio

Eclair vanille

Pain / Stick confiture / Fruit de saison



Vacances

Jeudi

Filet de cabillaud sauce bonne femme (champignons, échalote, persil et crème)

Blé bio

Saint Paulin

Poire

Couque cerise / Compote

Vacances

Vendredi

Taboulé (semoule bio)

Sauté de bœuf ues de bœuf, champignons, oignons, carottes, ail, et bouquet garni

Carottes rondelles bio (aux oignons)

Fromage blanc bio nature

Muffin en épicerie / Lait nature bio

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.