

Du lundi 29 avril au vendredi 03 Mai 2019

Vacances

Lundi

Filet de cabillaud sauce curry, poivrons et coriandre
Riz créole bio

Emmental bio

Pomme bio

Biscuits nappés chocolat /
Yaourt à boire



Vacances

Mardi

Salade piémontaise (pommes de terre, œufs durs, tomates, cornichons, persil et mayonnaise)

Sauté de veau Marengo (tomate, oignons, carottes, ail, champignons, bouquet garni)

Brocolis persillés

Orange

Pain au chocolat épicerie / Lait nature bio

Vacances

Mercredi

FERIE



Vacances

Jeudi

Tomate à huile d'olive

Hachis Parmentier

(Égrené de bœuf bio, oignon, persil, flocons de pommes de terre, lait, muscade)

Fromage fouetté

Compote pomme et pêche

Moelleux aux amandes / Fruit de saison

Menu végétarien Vacances

Vendredi

Concombre à la crème

Omelette bio persillée
Petits pois bio à l'anglaise (oignons)

Yaourt bio vanille

Muffin aux pépites de chocolat

Pain / Stick de 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.