

Menu

Du lundi 20 au vendredi 24 Mai 2019

Menu végétarien

Lundi

Tomate bio et maïs bio inaigrette

Penne bio
sauce fromagère (emmental, bleu, parmigiano reggiano, ail, crème liquide)

Yaourt bio à la fraise

Kiwi bio

Céréales natures / Lait nature bio
/ Compote pomme et pêche



Mardi

Samoussa aux légumes

Jambon de porc label rouge
(plat de substitution : volaille)

Poêlée de légumes du printemps (petits pois, jeunes carottes, oignons, ail et persil)

Kiri

Fraise au sucre

Pain / Barre chocolatée / Yaourt

Mercredi

Salade libanaise (tomate, concombre, pois chiche, huile d'olive, menthe et coriandre)

Cuisse de poulet rôti

Purée de courgette et vache qui rit (courgettes, flocon de pomme de terre, lait, vache qui rit et muscade)

Nectarine

Beignet à la framboise / Compote
pomme et banane



Jeudi

Salade verte bio et dés de cantal

Blanquette de veau

Riz créole bio

Liégeois au chocolat bio

Pain / Confiture / Banane

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.

Vendredi

Carottes râpées au citron

Filet de poisson blanc aux céréales
Haricots verts extra-fins persillés

Tarte aux pommes bio

BN casse croute / Lait nature bio /
Fruit de saison