

Menu

Du lundi 27 mai au vendredi 31 mai 2019

Lundi

Filet de hoki sauce méditerranéenne
(tomate, poivrons, aubergines, olives noires, oignons, ail et huile d'olive)

Pommes de terre vapeur

Saint Paulin bio

Banane bio

Brioche aux grains de sucre du
boulangier / Lait nature bio / Compote
de pomme bio



Mardi

Pastèque

Tajine d'agneau (pruneaux, abricots secs,
amandes effilées et carottes)

Semoule bio

Crème dessert vanille bio

Pain au sésame / Saint Môret / Fruit
de saison

Mercredi

Menu végétarien

Concombre et maïs bio sauce bulgare

Omelette bio au fromage

Haricots plats persillés

Fromage blanc bio nature

Madeleine

Couque cerise / Fruit de saison



Jeudi

FERIE

Vendredi

FERME

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.