

Lundi

Menu végétarien

Tomate bio et maïs bio
Omelette bio au fromage
Haricots plats et pommes de terre
Yaourt bio au citron
Pêche

Baguette viennoise du boulanger / Lait nature bio / Compote de pomme bio



Mardi

Concombre d'Orléans huile d'olive, citron et coriandre

Rôti de dinde label rouge au jus
Lentilles bio de proximité

Yaourt aromatisé abricot bio

Pain au sésame / Fromage fouetté / Fruit de saison

Mercredi

Sauté de veau Marengo
(Tomates, champignons, carottes et ail)
Pommes de terre campagnarde

Saint paulin bio

Salade de melon, pastèque, fraise

Muffin nature et pépites de chocolat / Yaourt à boire



Jeudi

Céréales gourmandes bio et dés de brebis
(blé, soja, orge, avoine, seigle, riz, dés de brebis tomate, concombre, huile d'olive, ciboulette et basilic)

Filet de hoki sauce provençale (tomate, courgettes, herbes de Provence, oignons et olives noires)
Poêlée de petits pois et carottes

Cerises

Céréales nature / Lait nature bio / Compote de pomme et poire

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 bio, pomme bio et sirop d'érable

Steak haché de bœuf bio
Chou-fleur persillé

Stick de mimolette

Tarte Bourdaloue (poire et crème amandine).....

Allumette du boulanger aux raisins secs / Yaourt / Fruit de saison