

Menu

Du lundi 10 au vendredi 14 juin 2019

Lundi

FERIE



Mardi

Menu végétarien

Œufs durs bio mayonnaise

Couscous végétarien (semoule de couscous complet bio , tomate, duo de carottes, courgettes, pois chiche, poivrons, pruneaux, abricots, raz el hanout, cannelle coriandre et ail)

Cantal

Pomme

Pain d'épices / Lait nature bio
Compote de pomme et coing

Mercredi

Salade mexicaine (tomate, avocat et sauce andalouse)

Filet de poisson pané
Chou romanesco à la crème

Gouda bio

Flan pâtissier

Pain au lait / Yaourt à boire



Jeudi

Melon

Jambon de dinde label rouge
Salade de pâte à l'italienne (pâte, tomate, concombre, billes de mozzarella, huile d'olive, ail, ciboulette et basilic)

Yaourt bio aux fruits mixés

Croissant / Lait nature bio / 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

Vendredi

Taboulé ciboulette (semoule bio, tomate, concombre, huile d'olive et ciboulette)

Emincé de bœuf label rouge Stroganoff (émincé de bœuf, champignons, oignons, tomate, ail et paprika)

Carottes rondelles bio persillées

Saint Môret

Nectarine

Pain / Barre chocolatée / Fromage blanc nature

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.