

# Menu

Du lundi 01 au vendredi 05 juillet 2019

Menu végétarien

## Lundi

Salade campagnarde (pommes de terres, tomates, maïs bio)

Omelette du chef  
Poêlée de légumes

Yaourt bio vanille

Pomme

Pain au chia / Saint Môret / Compote de pomme et cassis



## Mardi

Tomate bio et huile d'olive

Jambon de dinde label rouge   
Petits pois à l'anglaise

Edam bio

Gaufre

Biscuits / Yaourt aux fruits mixés / Fruit de saison

## Mercredi

Taboulé aux herbes fraîches (semoule bio)

Poisson meunière  
Purée de légumes

Fromage fouetté

Pêche

Moelleux au fromage blanc / Banane



## Jeudi

Melon bio

Cuisse de poulet sauce du chef   
Mélange de quinoa et boulgour bio

Fromage blanc nature

Allumette aux pépites de chocolat /   
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

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.

La liste des allergènes présents dans les menus sont disponibles sur demande à la CDE 13

## Vendredi

Dernier jour de classe

Salade du chef

Ravioli de bœuf

Carré fondu

Fruit ou compote

Moelleux au citron / Lait vanille / Compote ou fruit