

1er jour de la 2ème période

Lundi

Tomate à la croque au sel

Brandade de poisson (cubes de poisson blanc, flocons de pommes de terre, lait, oignons, muscade, ail et persil)

Vache qui rit

Compote de pomme et pêche

Gaufre / Fruit



Vacances

Mardi

Radis émincés au fromages frais

Jambon de dinde label rouge

Coquillettes bio



Yaourt vanille bio



Pain / Stick confiture / Yaourt à boire

Vacances

Mercredi

Taboulé (semoule bio)



Emincé de bœuf label rouge sauce forestière (champignons, oignons, persil carottes, et crème)



Carottes rondelles persillées

Yaourt bio nature



Prunes

Pain au lait du boulanger / Compote de pomme et coing



Menu végétarien

Vacances

Jeudi

Pastèque

Boulettes végétariennes sauce basquaise (tomate, poivrons rouges et verts, oignons et ail)

Petits pois à l'anglaise

Brie

Muffin au chocolat et pépites de chocolat

Croissant / Fruit

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

Vacances

Vendredi

Concombre bio sauce bulgare



Filet de cabillaud sauce dieppoise (crème cocktail de fruits de mer, champignons et poireaux)

Mélange de boulgour et quinoa bio



Gouda bio



Nectarine

Couque pomme / Fruit

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.