

Premier jour centre de loisirs

Lundi

Tomate à la croque au sel

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

Vache qui rit

Compote pomme et pêche

Gaufre / Fruit



Vacances

Mardi

Radis émincés au fromage frais

Jambon de dinde label rouge

Coquillettes bio

Yaourt vanille bio

Pain / Stick de confiture / Yaourt à boire

Vacances

Mercredi

Taboulé (semoule bio)

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

Carottes rondelles persillés

Yaourt bio nature

Prunes

Pain au lait du boulanger / Compote de pomme et coing



Vacances

Jeudi

Pastèque bio

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

Petits pois à l'anglaise

Brie

Muffin chocolat aux 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, poireaux)

Mélange de boulgour et quinoa bio

Gouda bio

Abricots

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.