

Lundi Vacances

Salade verte bio sauce andalouse

Hachis Parmentier (viande égrenée de bœuf, flocons de pommes de terre et lait)

Yaourt à la fraise bio

Moelleux nature / Compote de pomme et pêche



Mardi Vacances

Melon

Escalope de poulet à la crème frais camps

Brocolis aux oignons

Fromage fouetté

Eclair vanille

Baguette viennoise aux pépites de chocolat / Fruit

Mercredi Vacances

Concombre bio à la menthe

Filet de cabillaud sauce Norvégienne (crème, oignons, cubes de carottes, aneth)

Riz créole bio

Fromage blanc bio nature

Pain au chocolat / Fruit



Jeudi Vacances

Menu végétarien

Méli mélo gourmands (blé, orge, avoine, pois, carottes, tomate, concombre, dés d'emmental, basilic)

Nuggets végétariens, stick de ketchup

Haricots verts persillés

Prunes

Pain / Stick de confiture / Banane

Vendredi Vacances

Carottes râpées bio vinaigrette

Gigolette de dinde

Penne bio

Emmental bio

Pêche

Pain au lait du boulanger / Yaourt à boire

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.