

Menu

Du lundi 26 au vendredi 30 août 2019

Lundi

Vacances

Chili con carne

(viande égrenée de bœuf bio, tomate, haricots rouges, maïs bio, cumin, paprika, ail)

Riz créole bio

Edam bio

Nectarine

Brioche fourrée fraise / Compote de pomme et poire



Mardi

Vacances

Melon

Filet de cabillaud sauce napolitaine

(tomate, basilic, ail et huile d'olive)

Haricots verts persillés

Yaourt bio à la pêche

Madeleine

Pain / Stick de confiture / Banane

Mercredi

Vacances

Carottes râpée bio au citron

Jambon de dinde label rouge

Taboulé (semoule bio et herbes fraîches)

Fromage blanc bio nature

Pain au chocolat / Fruit



Menu végétarien

Vacances

Jeudi

Salade du jour

Lasagnes de légumes (tomates, aubergines, courgettes, pâtes et béchamel)

Carré fondu

Fruit ou compote

Couques amandes / Yaourt à boire

Vendredi

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.