


Vacances

**Lundi**

**Chili con carne**   
(viande égrenée de bœuf, tomate, haricots rouges, maïs bio, cumin, paprika, ail)

**Riz créole bio** 

**Edam bio** 

**Nectarine**

---

Brioche fourrée fraise / Compote de pomme et poire



Vacances

**Mardi**

**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

Vacances

**Mercredi**

**Carottes râpée bio**  au citron

**Jambon de dinde label rouge** 

**Taboulé** (semoule bio  et herbes fraîches)

**Fromage blanc bio**  nature

---

Pain au chocolat / Fruit



Vacances

**Jeudi**

**Salade de pâtes, dés de gouda et cheddar**  
(pâtes, tomates, concombre, dés de fromage, huile d'olive)

**Aiguillettes de poulet stick ketchup**

**Petits pois à l'anglaise**

**Prunes**

---

Couque amandes / Yaourt à boire

Jour de transition

**Menu végétarien**

**Vendredi**

**Salade du jour**

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

**Fondu carré**

**Compote de pomme bio** 

---

Moelleux au fromage blanc / 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

**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.