

Menu

Du lundi 09 au vendredi 13 septembre 2019

Lundi

Couscous merguez (légumes couscous, pois chiches, tomate, oignons, coriandre, raz el hanout)
Semoule bio

Saint Paulin bio

Prunes bio

Allumette aux raisins secs / Lait nature bio / Compote pomme et pêche



Menu végétarien

Mardi

Radis sauce bulgare

Boulettes végétariennes, sauce fromage blanc bio aux herbes fraîches

Poêlée de petits pois et carottes

Kiri

Mini choux vanille, coulis de chocolat

Brioche aux grains de sucre du boulanger / Yaourt vanille bio Fruit de saison

Mercredi

Samoussa de légumes

Rôti de veau au jus

Wok de légumes (carottes oranges et jaunes, haricots mungo, pois croquants, champignons noirs et fèves de soja)

Yaourt nature bio

Kiwi jaune

Gaufre / Banane



Jeudi

Salade crétoise (tomate bio, concombre bio, poivrons, dés de brebis, olives noires et huile d'olive)

Sauté de poulet sauce chasseur (Cocktail de champignons, échalote, oignon et estragon)

Pommes de terre noisette

Raisins bio

Céréales nature / Lait nature bio / Compote de pomme et cassis

Vendredi

Pastèque bio

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

Riz créole bio

Yaourt bio aux fruits mixés

Pain / Barre chocolatée / Fruit de saison

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.