

Menu

Du lundi 16 au vendredi 20 septembre 2019

Lundi

Steak haché de bœuf bio sauce
moutarde

Purée de pommes de terre (flocons de pommes
de terre, lait, beurre, muscade)

Camembert bio .

Orange

Pain / Gelée de framboise / Fromage
blanc aux fruits



Mardi

Salade de pâtes (tomate, concombre, dés de
mimolette, ciboulette)

Filet de poisson meunière
Carottes rondelles bio crème de paprika

Prunes bio

Brioche fourrée fraise / Lait nature bio /
Fruit de saison

Mercredi

Menu végétarien

Pizza à la tomate

Omelette bio à l'emmental
Petits pois à l'anglaise

Salade de pastèque à la menthe

Pain au chocolat / Fruit de saison



Jeudi

Menu
"de proximité"

Tomate bio Ile de France

Volaille de proximité label rouge
Lentilles bio d'Ile de France

Yaourt bio d'Ile de France aromatisé
abricot

Pain au sésame / Saint Môret / Fruit de
saison

Vendredi

Melon

Sauté de veau au curry oignons,
carottes, curry, crème)

Chou-fleur (aux oignons)

Yaourt nature bio

Madeleine

Baguette viennoise du boulanger / Lait
nature bio / Compote pomme et poire

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.