

Lundi

Vacances

Salade verte sauce andalouse

Steak haché de bœuf bio au jus
Fusilli bio

Brie

Pomme

Biscuits nappés chocolat / Lait nature bio



Menu végétarien

Vacances

Mardi

Potage de brocolis et vache qui rit

Omelette bio nature
Haricots plats aux oignons

Eclair au chocolat

Pain au lait / Banane bio

Mercredi

Vacances

Concombre ail et fines herbes

Blanquette de veau champignons,
carottes, oignons, poireaux, bouquet garni, crème)
Riz créole bio

Fromage blanc nature bio

Pain / Confiture / Fruit de saison



Jeudi

Vacances

Crème de lentilles (lentilles vertes bio, flocons de pommes
de terre, crème, oignons et carottes)

Filet de poisson pané
Carottes rondelles bio persillées

Yaourt bio au citron

Poire bio

Couque cerise / Lait nature bio

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

Vendredi

Vacances

Radis émincés et maïs bio

Jambon de dinde label rouge
stick de ketchup

Purée d'épinards (épinards, flocons de
pommes de terre, lait, beurre, muscade)

Saint Môret

Orange

Croissant / Compote pomme bio

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.