


Menu végétarien

Vacances

Lundi

Salade verte vinaigrette

Riz bio  à l'indienne (lentilles corail, petits pois, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry, crème)

Kiri

Pomme



Pain au chocolat / Yaourt à boire fraise




Vacances

Mardi

Potage Saint Germain (pois cassé, flocons de pomme de terre, oignons et crème)

Emincé de bœuf label rouge  
sauce forestière (cocktail de champignons, oignons et crème)

Bâtonnières de carottes

Gouda bio 

Clémentines

Pain / Confiture / Banane bio 

Vacances

Mercredi

Concombre bio  et dés d'emmental

Escalope de poulet au jus 
Chou-fleur bio 

Paris Brest

Biscuits fourrés fraise / Fruit de saison






Vacances

Jeudi

Chou blanc au fromage frais

Filet de poisson sauce norvégienne (filet de cabillaud, carottes, oignons, crème et aneth)

Mélange de quinoa bio  et boulgour bio 

Yaourt bio pêche 

Moelleux nature / 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.

Vendredi

Vacances

FERIE