

Lundi


Pain aux graines de tournesol


Saucisse de Toulouse

(Plat de substitution : saucisse de volaille)

Purée de pois cassés (pois cassé, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Pont l'Evêque


Poire bio 

Pain au lait du boulanger / Lait nature bio  Compote de pommes



Mardi

Pain au sésame

Carottes râpées bio  vinaigrette et mini buchettes de chèvre

Filet de poisson pané
Brocolis bio  persillés

Eclair à la vanille

Pain au sésame / Barre chocolatée / Banane

Mercredi

Pain aux graines de courge

Samoussa aux légumes

Emincé de bœuf label rouge  

sauce moutarde

Haricots verts extra-fins

Rouy

Clémentines bio 


Beignet à la framboise / Jus d'orange



Menu végétarien


Jeudi

Pain au pavot 

Salade verte mimosa (œuf bio) vinaigrette 

Penne bio sauce fromagère au Cantal (crème liquide, emmental, cantal jeune, parmigiano reggiano, ail)

Yaourt vanille bio 

Raisin bio 


Céréales au chocolat / Lait nature bio  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

Vendredi

Pain au chia

Radis beurre

Jambon de dinde label rouge, stick de ketchup 

Blé aux petits légumes

Brie

Compote pomme et coing

Pain / Confiture de lait / Fruit

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.