

Menu

Du lundi 25 au vendredi 29 novembre 2019

Lundi

Menu végétarien

Salade de lentilles (lentilles, tomates, échalote, moutarde, persil)

Nugget's végétarien, stick mayonnaise
Chou fleur persillé

Yaourt à la pêche bio

Poire bio

Baguette de pain / Confiture / Fruit



Mardi

Céleri rémoulade

Rôti de dinde label rouge au jus
Blé bio aux petits légumes

Tomme blanche

Compote pomme et banane

Baguette viennoise nature / Yaourt / Fruit de saison

Mercredi

Velouté de courgette et vache qui rit

Filet de hoki sauce polynésienne (tomate, oignon, ail, curry et lait de coco)

Penne bio

Salade de pomme bio, clémentines bio et ananas

Muffin nature et pépites de chocolat /
Compote de pomme et cassis



Jeudi

Carottes râpées bio à l'orange

Cuisse de poulet rôti
Haricots au plat du soleil (ail et basilic)

Yaourt nature bio

Barre Bretonne

Brioche fourrée fraise / Fromage blanc nature / Fruit de saison

Vendredi

Blanquette de veau
(Sauté de veau, oignon, poireaux, crème)

Riz bio créole

Gouda bio

Pomme bio Ile de France

Pain aux fruits secs / Lait nature bio /
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.