

# Menu

Du lundi 02 au vendredi 06 décembre 2019

## Lundi

Salade verte sauce échalote

Aiguillettes de poulets épicées, stick de ketchup  
Petits pois à l'anglaise

Riz au lait vanille

Biscuits sablés

Pain aux pépites de chocolat du boulanger / Lait nature bio Fruit de saison



## Mardi

Petit salé (palette demi-sel, carottes, oignon et bouquet garni)

(Plats de substitution : rôti de volaille)

Lentilles bio à la paysanne

Brie .

Poire bio

Baguette viennoise du boulanger / Yaourt / Compote de pomme et pêche

## Mercredi

Menu végétarien

Potage Parmentier (poireaux, pommes de terre, oignon et crème)

Omelette bio au fromage  
Brocolis aux oignons

Salade de banane bio , orange bio et ananas

Gaufre liégeoise / Yaourt à boire à l'abricot



## Jeudi

Betterave vinaigrette

Ravioli aux 6 légumes

Fromage à tartiner bio

Compote de pomme et coing

BN casse croûte / Lait nature bio / Fruit de saison

## Vendredi

Filet de hoki sauce napolitaine (tomate, ail et basilic)

Fusilli bio

Crème dessert vanille bio

Orange

Biscuits nappés chocolat / Lait nature bio / Compote de pomme et fraise

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.