

Menu

Du lundi 09 au vendredi 13 décembre 2019

Lundi

Cœur de palmier et maïs bio

Steak haché
Purée d'épinard

Fromage blanc nature

Kiwi bio

Baguette de pain / Saint Môret / Fruit de saison



Menu végétarien

Mardi

Carottes râpées bio huile d'olive et citron

Quinoa bio à la mexicaine (tomate, haricots rouges, maïs bio, oignon, ail, paprika et cumin)

Mimolette

Compote de pomme bio

Croissant / Lait nature bio / Fruit de saison

Mercredi

Potage de lentille corail (lentille corail, carotte, oignon, ail, cumin, et crème)

Sauté de veau marenge (carottes, ail, oignon champignons, et tomate)

Chou romanesco persillé

Chanteneige bio

Clémentines bio

Couque amandes / Banane



Jeudi

Chou blanc bio au fromage frais et curry

Escalope de poulet aux pruneaux
Jeunes carottes (aux oignon)

Vache qui rit bio

Eclair au chocolat

Pain / Confiture / 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

Vendredi

Filet de hoki sauce à l'aneth (crème et aneth)

Coquille bio safrané

Yaourt vanille bio

Poire bio

Baguette viennoise du boulanger / Lait nature bio / Compote de pomme

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.