

Menu

Du lundi 06 au vendredi 10 janvier 2020

Lundi

Spaghetti à la bolognaise (égrenée de bœuf, tomate, oignons, carotte, ail, basilic et parmesan)

Saint Môret

Compote de pomme bio

Gaufre liégeoise / Lait nature bio
Compote de pomme et coing



Mardi

Concombre et radis façon Tzatziki (yaourt, ciboulette et menthe)

Filet de hoki sauce Norvégienne (crème, cubes de carottes, oignons et aneth)

Pommes de terre vapeur

Liégeois au chocolat bio

Pain au sésame / Gelée de framboise /
Fruit de saison

Mercredi

Menu
végétarien

Velouté de potiron (potiron, carottes, oignons, flocons de pomme de terre, muscade, crème)

Fallafel sauce au fromage blanc aux herbes (fromage blanc, échalote, ciboulette, coriandre, menthe, persil)

Haricots plats du soleil (ail et basilic)

Edam bio

Tarte Tropézienne

Brioche fourrée fraise / Orange



Jeudi

Betterave bio vinaigrette

Ravioli de bœuf

Vache qui rit

Compote

Céréales au chocolat / 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

Vendredi

Cœur de palmier et maïs vinaigrette

Cuisse de poulet rôti
Brocolis aux oignons

Yaourt bio au citron

Biscuits sablés

BN casse-croute / Lait nature bio / Fruit
de saison

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.

La liste des allergènes présents dans les menus sont disponibles sur demande à la CDE 13