



Vacances

Lundi

Salade de pommes de terre, maïs bio, ail et fines herbes

Steak haché
Brocolis bio à la crème 

Fromage blanc nature

Pomme bio 

Pain au lait / Yaourt à boire abricot



Vacances

Mardi

Radis sauce bulgare

Jambon de dinde label rouge 
Penne bio 

Yaourt vanille bio 

Couque cerise / Fruit de saison

Vacances

Mercredi

Férial





Menu végétarien Vacances


Jeudi

Potage de légumes du jour 

Riz bio à l'indienne (Riz bio, lentilles corail, carottes, courgette, petits pois, oignon, ail, coriandre, curry et crème)

Gouda bio 

Orange bio 

Muffin nature aux pépites de chocolat
/ Lait nature bio 

Vacances

Vendredi

Salade du jour

Filet de poisson aux céréales
Carottes rondelles persillées

Saint Paulin

Gaufre

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

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