

Menu

Du lundi 30 décembre 2019 au vendredi 03 janvier 2020

Menu végétarien Vacances

Lundi

Salade verte et maïs bio

Lasagne aux légumes (pâtes fraîches aux œufs, tomate, sauce béchamel, aubergines, courgettes, ail, basilic et persil)

Carré fondu

Orange bio

Moelleux au fromage blanc / Lait nature bio



Vacances

Mardi

Carottes râpées bio vinaigrette

Sauté de dinde

Petits pois bio à l'anglaise

Petit suisse bio

Madeleine

Pain / Confiture / Banane

Vacances

Mercredi

Férial



Vacances

Jeudi

Potage de légumes du jour

Filet de cabillaud blanc sauce basquaise (tomates, poivrons rouges et verts, oignons, ail)

Boullgour bio

Yaourt nature bio

Brioche aux pépites de chocolat / Fruit

Vacances

Vendredi

Taboulé aux herbes fraîches (semoule bio

Escalope de poulet au jus

Chou-fleur persillé

Brie

Poire

Couque pomme / Lait nature bio

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.