

# Menu

Du lundi 13 au vendredi 17 janvier 2020

## Lundi

Salade de lentilles (lentilles, tomates, échalotes, moutarde et persil)

Filet de poisson pané  
Chou romanesco à la crème

Yaourt aromatisé framboise bio

Clémentines bio

Baguette de pain / Fromage fouetté /  
Fruit de saison



## Mardi

### Menu végétarien

Taboulé aux fruits secs (semoule bio, amricots secs, raisins secs, huile d'olive, jus d'orange, amandes effilées, et ras el hanout)

Omelette bio à l'emmental   
Carottes rondelles bio (aux oignons)

Kiri

Poire bio

BN casse croûte / Lait nature bio /  
Fruit de saison

## Mercredi

Sauté de poulet façon Tikka massala  
Riz bio créole

Gouda bio

Salade d'orange bio banane bio ananas

Muffin nature aux pépites de chocolat  
/ Yaourt à boire abricot



## Jeudi

Betterave vinaigrette

Plat du jour  
Petit pois bio à la française  
(petits pois bio, laitue, oignons, ail et persil)

Yaourt

Biscuits

Pain / Confiture de lait / Fromage  
blanc nature

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

Salade verte et maïs

Emincé de bœuf à la Hongroise  
(crème, champignons, carottes, oignons, persil, paprika)

Blé bio

Yaourt nature bio

Biscuits / 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.