

Lundi

Vacances

Potage de légumes (carottes, poireaux, oignons et flocons de pommes de terre)

Filet de hoki sauce napolitaine (tomate, oignons, ail, basilic et persil)

Quinoa bio

Yaourt bio fraise

Pain / Barre chocolatée / Fruit de saison



Mardi

Vacances

Chou blanc bio au fromage frais

Sauté de veau au curry (oignons, carottes, ail et bouquet garni)

Carottes rondelles

Eclair au chocolat

Moelleux au fromage blanc / Fruit de saison

Mercredi

Vacances

Radis vinaigrette

Jambon de dinde label rouge

Purée de pommes de terre (flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Gouda bio

Pomme bio

Pain au chocolat / Fruit de saison



Judi

Menu végétarien

Vacances

Taboulé (semoule bio)

Nuggets végétarien, stick mayonnaise

Petits pois bio à l'anglaise

Yaourt vanille bio

Brioche fourrée fraise / Banane 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

Vendredi

Vacances

Potage de courgette et vache qui rit

Sauté de dinde sauce forestière (champignons, oignons et crème)

Riz bio créole

Orange bio

Muffin vanille aux pépites de chocolat / Lait nature bio

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