

Menu

Du lundi 24 au vendredi 28 février 2020

Lundi

Betteraves bio aux herbes fraîches

Poisson aux céréales

Purée courgettes (courgettes, flocon de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Kiri

Compote de pomme bio

Biscuits nappés au chocolat / Lait nature / Compote pomme fraise



Menu végétarien

Mardi

Salade de pâtes (pâte, tomates, concombre, dés de mimolette, ciboulette et persil)

Omelette bio nature

Haricots plats du soleil (ail, basilic et huile d'olive)

Orange bio

BN casse croûte / Lait nature bio / Fruit de saison

Mercredi

Velouté de potiron (potiron, flocons de pommes de terre, lait, oignons et crème)

Rôti de dinde label rouge chasseur (champignons, carottes, oignons, échalote, estragon et tomate)

Boullgour bio

Crème dessert vanille bio

Moelleux au citron / Fruit de saison



Pain semi-complet

Menu du Terroir Salon de l'agriculture

Jeudi

Salade verte et dés de fourme d'Ambert

Poulet du Gâtinais label rouge sauce moutarde

Potée Bourguignonne (pommes de terres, navets, carottes, poireaux, chou vert et oignon)

Gâteau Basque

Baguette viennoise nature du boulanger / Fromage blanc nature / Fruit de saison

Vendredi

Carottes râpées bio et maïs bio (huile d'olive et citron)

Sauté de veau aux olives (lives vertes, carottes, oignons, ail)

Chou romanesco persillés

Fromage blanc aux fruits mixés

Biscuits sablés

Pain aux pépites de chocolat / Yaourt / Kiwi

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