

Menu

Du lundi 02 au vendredi 06 Mars 2020

Lundi

Filet de colin sauce curry, poivrons et coriandre

Riz basmati bio

Camembert bio

Pomme bio

Baguette de pain / Confiture de fraise / Fromage blanc vanille



Mardi

Taboulé aux fruits secs (semoule bio, abricots secs, raisins secs, persil, jus d'orange, ras el hanout)

Emincé de porc sauce charcutière (carottes, oignons, tomates, cornichon, moutarde) (plats de substitution : rôti de dinde)

Carottes rondelles bio et navets

Emmental bio

Kiwi bio

Barre pâtissière / Lait nature bio / Fruit de saison

Mercredi

Coleslaw (chou blanc bio et carottes râpées bio, mayonnaise)

Rôti de veau au jus

Purée de brocolis, chou-fleur et vache qui rit

Petit suisse bio

Biscuits sablés

Briochette fourrée fraise / Banane bio



Menu végétarien

Jeudi

Radis émincés ail et fines herbes

Penne bio sauce lentilles corail (lentilles corail, tomate, carottes, oignons échalotes, ail, basilic, paprika et parmigiano reggiano)

P'tit Louis

Orange bio

Céréales natures / Lait nature bio / Compote de pomme poire 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

Menu carnaval de Guadeloupe

Souskaï d'avocat et crevette (citron vert, ail piment doux et ciboulette)

Filet de cabillaud à l'Antillaise (oignon, ail, concassé de tomate, persil, bouquet garni, et piment doux)
Patates douces rôties (muscade)

Dessert lacté mangue passion

Pain / Barre chocolatée / 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.

La liste des allergènes présents dans les menus sont disponibles sur demande à la CDE 13