

Vacances

Lundi

Salade verte vinaigrette

Steak haché bio à la tomate
Penne bio

Yaourt bio citron

Couque pomme / Fruit de saison



Vacances

Mardi

Potage Saint Germain (pois cassé, flocons de pommes de terre, oignons, lait)

Escalope de poulet au jus
Haricots verts extra fin persillés

Stick mimolette

Orange bio

Croissant / Lait nature bio

Menu Vacances

Mercredi végétarien

Concombre et maïs vinaigrette

Omelette bio nature
Pommes de terre et carottes rondelles bio aux oignons

Brie

Pomme bio

Gaufre / Yaourt à boire fraise



Vacances

Jeudi

Velouté de légumes du soleil (tomate, courgettes, poivrons rouge et jaunes, oignons et crème)

Poisson pané
Chou-fleur bio à la crème

Edam bio

Paris Brest

Pain / Confiture / 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

Vacances

Vendredi

Carottes râpées bio vinaigrette

Sauté de bœuf (joue de bœuf, ail, oignon, bouquet garni)
Blé bio

Yaourt nature bio

Pain au lait / 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.