

Menu


Du lundi 01 au vendredi 05 juin 2020

Lundi

Férié



Mardi

Filet de cabillaud, sauce moutarde
Coquillettes bio 


Fromage individuel

Pomme

Biscuits fourrés chocolat / Yaourt /

Mercredi

Menu végétarien

Taboulé (semoule bio) 

Nuggets végétarien
Haricots verts extra-fins persillés

Fromage individuel

Nectarine

Gaufre / Compote



Jeudi

Tomate sauce andalouse


Cuisse de poulet rôti 
Purée de pommes de terre

Yaourt bio vanille 

Moelleux / Lait nature / Banane 

Vendredi

Concombre sauce bulgare

Steak haché au jus 
Carottes rondelles persillées

Yaourt nature bio 

Gaufre

Couque cerise / Lait nature / Fruit

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

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.