

Menu

Du lundi 18 mai au vendredi 22 mai 2020

Lundi

Tomate croque sel

Aiguillettes de poulet épicés
Petits pois à l'anglaise

Fromage blanc vanille

Muffin

Biscuits nappés chocolat / Lait
nature / Pomme



Mardi

Menu végétarien

Cœur de palmier et maïs bio 

Quinoa bio à la mexicaine (tomate,
haricots rouges, maïs bio, oignon, ail, paprika et
cumin)

Fromage individuel

Orange

Moelleux au fromage blanc / Yaourt
/ Compote

Mercredi

Taboulé

Filet de cabillaud sauce du jour
Haricots verts extra-fin persillés

Fromage individuel

Pomme

Gaufre / Yaourt à boire



Jeudi

Férialé

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.

Vendredi