

# Menu

Du lundi 25 mai au vendredi 29 mai 2020

## Lundi

Menu végétarien

Betterave vinaigrette

Penne sauce lentilles corails  
(tomate, lentilles corail, cubes de carottes, oignon, ail, basilic paprika et emmental)

Fromage individuel

Compote

Biscuits nappés chocolat / Lait nature / Compote



## Mardi

Concombre vinaigrette

Steak haché   
Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Couque pomme / Lait vanille / Compote

## Mercredi

Tomate croque sel

Cordon bleu  
Petits pois à l'anglaise

Fromage blanc aux fruits

Brownie

Gaufre / Banane



## Jeudi

Taboulé (semoule bio)

Filet de cabillaud à l'aneth  
Haricots verts extra-fin persillés

Fromage individuel

Pomme

Biscuits fourrés fraises / Lait nature / Compote

## Vendredi

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 / Yaourt / Compote

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.