

Menu

Du lundi 08 au vendredi 12 juin 2020

Menu végétarien

Lundi

Cœufs durs bio stick mayonnaise

Riz bio à l'indienne (riz bio, lentilles corail, petits pois, courgettes, carottes, oignons, crème liquide, coriandre, ail et curry)

Fromage individuel

Pomme

Pain d'épices / Yaourt / Compote



Mardi

Taboulé (semoule bio)

Steak haché aux oignons

Chou romanesco

Fromage blanc vanille

Pêche

Gaufre / Lait nature / Compote

Mercredi

Tomate vinaigrette

Filet de poisson pané
Haricots plats persillés

Fromage individuel

Muffin

Couque / Orange



Jeudi

Melon bio

Jambon de dinde label rouge

Penne bio

Yaourt bio citron

Biscuits nappés chocolat / Lait nature / Banane

Vendredi

Concombre bio et maïs bio vinaigrette

Escalope de poulet, au jus
Purée de courgettes et vache qui rit

Fromage individuel

Compote

Moelleux / Petit suisse / Fruit ou 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.