

Vacances

Lundi

Salade verte bio sauce andalouse

Hachis Parmentier (viande égrenée de bœuf, flocons de pommes de terre et lait)

Yaourt à la fraise bio

Moelleux nature / Compote de pomme et pêche



Vacances

Mardi

Férieré

Vacances

Mercredi

Filet de cabillaud sauce Norvégienne (crème, oignons, cubes de carottes, aneth)

Riz créole bio

Fromage blanc bio nature

Nectarine

Pain au chocolat / Fruit



Vacances

Menu végétarien

Jeudi

Méli mélo gourmands (blé, orge, avoine, pois, carottes, tomate, concombre, basilic) et dés d'emmental

Nuggets végétariens, stick de ketchup
Haricots verts du soleil (ail et basilic)

Prunes

Pain d'épices / Banane

Vacances

Vendredi

Melon

Escalope de poulet à la crème

Brocolis aux oignons

Fromage individuel

Paris Brest

Mini frangipane / Yaourt à boire à la fraise

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

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.