

Menu

Du lundi 15 juin au vendredi 19 juin 2020

Lundi

Menu végétarien

Tomate croque sel
Nuggets végétariens
Haricots plats à l'estragon
Fromage individuel
Pêche

Couque / Lait nature / Compote



Mardi

Salade verte vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce napolitaine
(tomate, ail et basilic)
Chou-fleur persillé
Yaourt bio

Pain au lait / Lait nature / Orange



Mercredi

Cuisse de poulet rôti

Penne bio

Fromage individuel

Pastèque

Muffin / Compote



Jeudi

Concombre vinaigrette
Filet de cabillaud sauce norvégienne
(carotte, aneth, etc.)
Boulgour bio

Fromage blanc vanille

Moelleux / Lait nature / Banane

Vendredi

Taboulé
Escalope de poulet, au jus
Petits pois à l'anglaise

Pomme

Biscuits fourrés chocolat / Yaourt /
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.