

Menu

Du lundi 22 au vendredi 26 juin 2020

Lundi

Blanquette de poisson

(cubes de poisson, champignons, poireaux, carottes, échalotes et crème fraîche)

Riz créole bio

Fromage individuel

Nectarine

Biscuits nappés chocolat / Lait nature / Compote



Mardi

Tomate bio vinaigrette

Steak haché au jus

Coquille bio

Yaourt bio

Gaufre / Lait nature / Orange

Mercredi

Concombre bio vinaigrette

Cuisse de poulet rôti

Brocolis aux oignons

Fromage individuel

Brownies

Couque cerise / Banane



Jeudi

Melon

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

Fromage individuel

Compote

Pain au chocolat / Lait nature / Orange

Vendredi

Taboulé (semoule bio)

Jambon de dinde label rouge

Carottes rondelles persillées

Fromage individuel

Prunes

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.