

Vacances

Lundi

Chili con carne (viande égrenée de bœuf, tomate, haricots rouges, maïs bio, cumin, paprika, ail)
Riz créole bio

Fromage individuel

Nectarine

Brioche fourrée fraise / Compote de pomme et cassis



Vacances

Mardi

Melon

Filet de cabillaud sauce napolitaine (tomate, basilic, ail et huile d'olive)
Haricots verts persillés

Yaourt bio à la pêche

Madeleine

Pain d'épices / Banane

Vacances

Mercredi

Carottes râpée bio au citron

Jambon de dinde label rouge
Taboulé (semoule bio et herbes fraîches)

Fromage blanc bio nature

Pain au chocolat / Fruit



Vacances

Jeudi

Salade de pâtes, dés de gouda et cheddar (pâtes, tomates, concombre, dés de fromage, huile d'olive)

Aiguillettes de poulet stick de moutarde
Petits pois à l'anglaise

Prunes

Couque amandes / Yaourt à boire à la fraise

Menu végétarien **Jour de transition**

Vendredi

Salade du jour

Lasagnes de légumes (tomates, aubergines, courgettes, pâtes et béchamel)

Fromage individuel

Compote de pomme bio

Moelleux au fromage blanc / Fruit

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.