

# Menu

Du lundi 29 juin au vendredi 03 juillet 2020

## Lundi

Cœur de palmier et maïs bio

Steak haché   
Haricots verts persillés

Yaourt bio

Pomme

Pain d'épice / Lait nature / Compote



## Mardi

Tomate vinaigrette

Jambon de dinde label rouge   
Petits pois à l'anglaise

Fromage individuel

Gaufre

Biscuits / Yaourt / Orange

## Mercredi

Taboulé aux herbes fraîches (semoule bio)

Poisson meunière  
Purée de légumes

Fromage individuel

Pêche

Moelleux / Banane



## Jeudi

Melon bio

Cuisse de poulet sauce du chef   
Mélange de quinoa et boulgour bio

Fromage blanc nature bio

Couque / Lait nature / Banane

Dernier jour de classe

Menu végétarien

## Vendredi

Salade du jour

Ravioli de légumes

Fromage individuel

Fruit ou compote

Moelleux / Lait vanille / Compote ou 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.

La liste des allergènes présents dans les menus sont disponibles sur demande à la CDE 13