

Vacances

Lundi

Tomate croque sel

Poisson pané
Petits pois bio à l'anglaise

Riz au lait

Spéculoos

Brioche aux pépites de chocolat / Fruit de saison



Vacances

Mardi

Taboulé aux herbes fraîches (semoule bio)

Steak haché de bœuf, sauce échalote
Carottes rondelles persillées

Fromage en individuel

Nectarine

Moelleux nature / Yaourt à boire à la fraise

Vacances

Mercredi

Radis émincés ail et fines herbes

Filet de cabillaud sauce au curry, poivrons et coriandre

Blé bio

Yaourt bio aux fruits mixés

Brownie / Banane



Vacances

Jeudi

Concombre bio et dés de gouda et cheddar

Escalope de poulet au jus

Bâtonnière de légumes aux haricots plats

Eclair au chocolat

Gaufre / Fruit

Vacances

Menu végétarien Vendredi

Pastèque bio

Penne bio sauce lentilles corail (tomate, lentilles corail, cubes de carottes, oignon, ail, basilic paprika et emmental)

Fromage en individuel

Pomme

Couque cerise / Compote de pomme et coing

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.