

Menu

Du lundi 24 au vendredi 28 août 2020

Lundi Vacances

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

Fromage en individuel

Nectarine

Brioche fourrée fraise / Compote de pomme et poire



Mardi Vacances

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

Mercredi Vacances

Carottes râpée bio vinaigrette

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

Fromage blanc bio nature

Pain au chocolat / Fruit



Jeudi Vacances

Salade de pâte et dés de gouda cheddar
(tomate, concombres, huiles d'olive et ciboulette)

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

Prunes

Couque amandes / Yaourt à boire à l'abricot

Menu végétarien Vacances

Vendredi

Salade du jour

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

Fromage en individuel

Fruit ou compote

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.