


Menu


Du lundi 07 au vendredi 11 septembre 2020


Lundi

Couscous merguez (légumes couscous, pois chiches, tomate, oignons, coriandre, raz el hanout)

Semoule bio 

Saint Paulin

Prunes bio 

Moelleux nature / Yaourt nature bio / Fruit de saison 



Menu végétarien

Mardi

Chou blanc au fromage frais

Boulettes végétariennes sauce napolitaine (tomate, ail et basilic)

Petits pois bio  à l'anglaise



Kiri

Eclair au chocolat


Biscuits fourrés fraises / Lait nature / Fruit de saison

Mercredi

Tomate et maïs bio vinaigrette 

Steak haché bio au jus  

Purée de courgette et vache qui rit


Yaourt bio nature 

Kiwi jaune

Gaufre / Banane




Jeudi

Concombre bio vinaigrette 

Escalope de poulet sauce chasseur 
(Cocktail de champignons, échalote, oignon et estragon)

Pommes de terre campagnarde


Raisins bio 

Pain au lait / Lait nature / Compote de pomme et cassis

Vendredi

Melon

Filet de cabillaud sauce Norvégienne (carottes, oignons, crème et aneth)

Riz créole bio 

Yaourt vanille bio 

Couque cerise / Lait nature / Fruit de saison

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.