



Menu

Du lundi 14 au vendredi 18 septembre 2020

Lundi

Steak haché de bœuf bio  
Lentilles aux marrons

Brie



Orange


Gaufre liégeoise / Fromage blanc vanille /
Fruit de saison



Mardi

Tomate bio vinaigrette 

Cuisse de poulet rôti 
Coquillettes bio safrané 

Yaourt bio aux fruits mixés 

Couque amande / Lait nature / Fruit de
saison

Mercredi

Menu végétarien

Samoussa de légumes


Omelette bio  à l'emmental
Petits pois à l'anglaise


Prunes


Brioche fourrée fraise / Fruit de saison





Jeudi

Taboulé (semoule bio) 

Filet de poisson meunière
Carottes rondelles bio  persillées

Edam bio 


Pastèque bio 


Moelleux au citron / Yaourt nature bio /
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

Vendredi

Melon

Jambon de dinde label rouge 
Gratin de chou-fleur

Yaourt nature bio 

Madeleine

Briochette aux pépites de chocolat / Lait
nature / Purée de pomme

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.