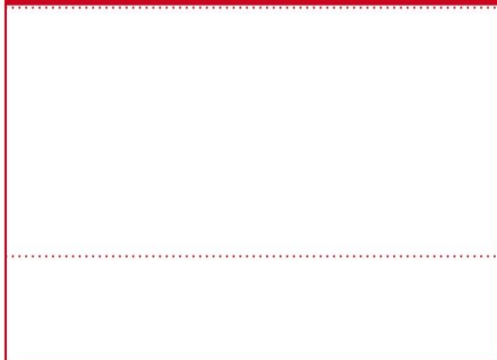


Menu

Du lundi 31 août au vendredi 04 septembre 2020

Lundi




Mardi


Menu de rentrée



Tomate croque sel

Cuisse de poulet Yassa 
(oignons et citron) 

Riz bio créole 

Crème dessert bio vanille 

Pain au chocolat / Lait nature / Fruit de saison

Mercredi

Menu végétarien

Concombre, sauce bulgare

Omelette bio  nature
Brocolis aux oignons


Riz au lait nature


Biscuits sablés

Briochette fourrée fraise / Lait nature



Jeudi

Spaghetti à la bolognaise 
(égrenée de bœuf bio, tomate, oignons, carotte, ail, basilic et Parmigiano Reggiano)

Gouda bio 

Pastèque


Gaufre / Yaourt / Fruit de saison

Vendredi

Taboulé (semoule bio) 

Filet de colin, sauce au beurre blanc
(beurre, crème et échalote)
Haricots verts persillés

Saint Môret

Raisins bio 

BN casse croûte / Lait nature / Compote
de pomme et fraise

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

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.