

# Menu

Du lundi 05 au vendredi 09 octobre 2020

## Lundi

Salade de lentilles

Filet de cabillaud, sauce au beurre blanc

Haricots verts persillés

Emmental bio

Poire bio

Pain au lait / Lait chocolat / Compote de  
pomme et coing



## Mardi

Tomate bio sauce andalouse

Steak haché bio

Pommes de terre et carottes rondelles  
persillées

Fromage blanc bio nature

Spéculoos

Pain aux pépites de chocolat / Lait  
nature bio / Fruit de saison

## Mercredi

Samoussa de légumes

Escalope de poulet   
Gratin de duo de courgettes

Raisins bio

Gaufre / Fruit de saison



## Jeudi

Concombre sauce bulgare

Filet de colin au curry, poivrons et coriandre  
Riz basmati bio

Kiri

Purée de pomme bio

Couque cerise / Fromage blanc 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

Menu  
végétarien

Carottes râpées bio l'orange

Boulettes de légumes végétariennes  
sauce napolitaine (tomate, ail et basilic)

Fusilli bio

Yaourt nature bio

Biscuits nappés chocolat / Lait nature bio /  
Fruit de saison

## 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.