

Menu végétarien

Vacances

### Lundi

Tomate et cœur de palmier

Riz bio à l'indienne (lentilles corail, petits pois, carottes, courgettes, ail, coriandre, curry, crème)

Gouda bio

Pomme

Gaufre / Yaourt à boire fraise



### Mardi

Vacances

Potage de brocolis et vache qui rit

Jambon de dinde label rouge stick de ketchup

Penne bio

Yaourt nature bio

Pain aux pépites de chocolat / Banane bio

### Mercredi

Vacances

Chou blanc bio au fromage frais

Filet de poisson sauce basquaise (tomate, poivrons verts et rouges, oignons et ails)

Mélange de quinoa bio et boulgour bio

Yaourt bio pêche

Biscuits fourrés fraise / Fruit de saison



### Jeudi

Vacances

Potage Saint Germain (pois cassé, flocons de pomme de terre, oignons et crème)

Emincé de bœuf label rouge sauce forestière (cocktail de champignons et crème)

Chou fleur persillé

Carré fondu

Clémentines

Moelleux nature / Fruit de saison

### Vendredi

Vacances

Concombre bio sauce bulgare

Escalope de poulet au jus

Petits pois bio à l'anglaise

Saint Paulin

Paris Brest

Couque pomme / 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.