

Menu

Du lundi 02 au vendredi 06 novembre 2020

Lundi

Menu végétarien

Betterave bio aux herbes fraîches (huile d'olive, échalote ail et ciboulette, persil)

Pennes bio aux lentilles corail (tomate, lentilles corail, carottes, oignons, ail, basilic, paprika et emmental)

Vache qui rit

Purée pomme bio

BN casse croûte / Lait nature bio / Compote de pomme bio



Mardi

Salade verte sauce bulgare

Jambon de porc label rouge (plats de substitution : volaille)

Pommes de terre vapeur

Emmental bio individuel

Kiwi

Gaufre / Fromage blanc vanille / Fruit de saison

Mercredi

Feuilleté au fromage

Cuisse de poulet rôti

Wok de légumes (carottes oranges et jaunes, pois croquant, pousse d'haricots mungo fèves de soja, oignons et champignons noirs)

Yaourt vanille bio

Pomme bio

Pain au chocolat (épicerie) / Compote de pomme et fraise



Pain aux graines de courges

Jeudi

Menu Halloween

L'énigme des monstres (carottes râpées, potiron râpé, jus d'orange et olives noires)

Le ragoût des Gobelins (émincé de bœuf label rouge, lardons de canard, carottes et poireaux)

La potion des apprenties sorcières (purée de butternut et patate douce)

Le gâteau des vampires (cheesecake et

Pain au lait du boulanger / Yaourt / Fruit de saison

Vendredi

Taboulé aux fruits secs (semoule bio, abricots, amandes, raisins secs, jus d'orange, ciboulettes et ras el hanout)

Filet de hoki au beurre blanc citronné (beurre, crème, échalote, citron)

Brocolis aux oignons

Saint Paulin en individuel

Orange

Pain aux pépites de chocolat / Lait 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

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.