


Menu

Du lundi 09 au vendredi 13 novembre 2020


Lundi

Salade de lentilles (lentilles, tomates, échalote, moutarde, persil)

Poisson aux céréales
Chou romanesco à la crème




Edam bio 

Clémentines


BN casse croûte / Lait nature bio / Purée 
de pomme et fraise



Mardi

Emincé de bœuf label rouge  
à l'orientale (tomates, poivrons rouges et verts,
aubergines, courgettes, oignons, ail et ras el hanout)
Blé bio 

Saint Môret

Raisin bio 

Pain aux pépites de chocolat / Yaourt /
Fruit de saison

Mercredi


Férié




Jeudi

Menu végétarien

Salade verte sauce échalote

Omelette bio aux fines herbes 
Bâtonnière de carottes

Yaourt aux fruits mixés bio 

Madeleine

Couque pomme / Dessert lacté
au chocolat / 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

Chou blanc bio  au fromage frais

Cuisse de poulet Yassa (oignons et citron)

Riz créole bio  

Yaourt bio à la pêche 

Biscuits fourrés fraise / Lait nature bio / Purée
de pomme et poire bio 

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.