

Menu

Du lundi 16 au vendredi 20 novembre 2020

Lundi

Saucisse de Toulouse

(Plat de substitution : saucisse de volaille)



Purée de pois cassés (pois cassé, flocons de pommes de terre, lait, beurre et muscade)

Tomme blanche

Poire bio 

Pain au lait (épicerie) / Yaourt / Fruit de saison



Mardi

Carottes râpées bio et céleri bio
mayonnaise



Escalope de poulet au jus
Gratin de courgettes



Kiri

Eclair chocolat

Brioche du boulanger / Lait nature bio / Fruit de saison



Mercredi


Samoussa aux légumes

Sauté de veau aux olives
Brocolis (aux oignons)



Fromage blanc bio nature



Clémentines bio 

Biscuits nappés chocolat / Banane



Jeudi


Menu végétarien

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



Nugget's végétarien

Haricots plats du soleil (ail et basilic)

Gouda bio 

Kiwi

Pain aux fruits secs / Fromage blanc vanille / 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.

Vendredi

Radis à la crème

Filet de hoki sauce au curry
Quinoa bio 



Yaourt vanille bio 

Gaufre / Lait nature bio / Fruit de saison

