

# Menu

Du lundi 30 novembre au 04 décembre 2020

## Lundi

Salade verte, sauce échalote

Filet de cabillaud sauce napolitaine  
(tomate, ail et basilic)

Bâtonnière aux haricots plats

Riz au lait vanille

Biscuits sablés

Pain au lait du boulanger / Lait nature  
/ Fruit de saison



## Mardi

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



Lentilles bio à la paysanne



Brie

Poire bio



Moelleux au citron / Fromage blanc  
vanille / Fruit de saison

## Mercredi

Menu végétarien

Potage Parmentier (poireaux, pommes de terre,  
oignon et crème)

Omelette bio au fromage  
Brocolis aux oignons



Orange bio



Gaufre / Yaourt à boire à l'abricot



Pain Nordique

Menu championnat d'Europe  
de Hand-Ball  
en Norvège et au Danemark

Carottes bio et chou blanc râpées,  
œufs durs bio (mayonnaise et aneth)



Fårikål (émincé d'agneau, oignon, carottes et  
chou)

Pomme de terre, carottes et panais

Fromage blanc bio  
et coulis de fruits rouges



Biscuits fourrés fraise / Lait nature / Fruit  
de saison

## Vendredi

Radis beurre

Escalope de poulet au jus  
Blé bio aux petits légumes



Edam bio



Clémentines

Pain aux pépites de chocolat / Yaourt /  
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.