

Menu

Du lundi 07 au vendredi 11 décembre 2020

Lundi

Cœur de palmier et maïs

Steak haché au jus
Purée d'épinards



Fromage blanc nature

Kiwi bio

Pain aux fruits secs /
Lait nature / Fruit de saison



Menu végétarien

Mardi

Carottes râpées bio vinaigrette

Quinoa bio à la mexicaine
(tomate, haricots rouges, maïs bio, oignon, ail,
paprika et cumin)

Emmental bio

Purée de pomme bio

Muffin aux pépites de chocolat /
Lait nature / Fruit de saison

Mercredi

Potage de lentille corail (lentille corail,
carotte, oignon, ail, cumin, et crème)

Sauté de veau marengo (carottes, ail,
oignon champignons, et tomate)
Chou romanesco persillé



Saint Paulin

Orange

Couque amandes / Banane



Jeudi

Chou blanc râpé ail et fines herbes

Escalope de poulet aux pruneaux
Jeunes carottes (aux oignons)



Kiri

Flan pâtissier

Moelleux nature / Yaourt / Fruit de saison

Vendredi

Blanquette de la mer

(cubes de poisson blanc, champignons, poireaux, oignons,
échalotes et crème)

Coquillettes bio safranées

Yaourt vanille bio

Poire bio

Briochette fourrée fraise /
Lait nature / Purée de pomme

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.