

Lundi

Bâtonnets de carottes sauce au fromage frais

Rougail saucisse (saucisse de Toulouse, tomate, oignon, ail, piment, muscade, gingembre, curcuma, cumin, coriandre)
(plat de substitution : saucisse de volaille)

Riz bio créole

Crème dessert chocolat

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



Mardi

Menu de Noël

Salade verte, oeuf mimosa et croûtons

Sauté de poulet label rouge, sauce aux marrons et champignons

Pommes de terre Duchesse

Hexagone aux fruits rouges

Chocolat



BN casse croûte / Lait chocolaté / Purée de pomme

Mercredi

Potage Saint Germain (pois cassés, flocons de pommes de terre, oignons, crème)

Sauté veau au curry
Brocolis aux oignons

Edam bio

Pommes bio

Pain au lait / Yaourt



Jeudi

Menu végétarien

Méli mélo gourmand de saison et dés d'emmental (blé, orge, avoine, pois, carottes, chou blanc, pomme, ciboulette)

Omelette bio nature

Haricots verts extra fins persillés

Saint Paulin

Poire bio

Moelleux aux amandes / Fromage blanc nature / 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

Salade du jour

Brandade de poisson

(cubes de poisson blanc, flocons de pommes de terre, lait, emmental et muscade)

Fondu carré

Purée de pomme bio

Gaufre / Lait vanille /
Compote ou fruit

