


Vacances

## Lundi

Salade de pommes de terre, maïs, ail et fines herbes

Steak haché au jus   
Haricots plats aux oignons

Saint Paulin

Pomme bio 


Pain au lait / Fruit de saison



Vacances

## Mardi

Radis émincés sauce bulgare

Jambon de dinde label rouge 

Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Couque cerise / Fruit de saison

Vacances

## Mercredi

Salade du jour

Filet de poisson aux céréales  
Carottes rondelles persillées

Fromage blanc aux fruits mixés

Muffin nature aux pépites de chocolat  
(épicerie) / Lait nature




Menu végétarien Vacances

## Jeudi

Potage de légumes du jour

Lasagne aux légumes (pâtes fraîches aux œufs, tomate, sauce béchamel, aubergines, courgettes, ail, basilic et persil)

Kiri

Orange bio 

Pain / Barre de chocolat /  
Fruit de saison

Vacances

## Vendredi

Férialé

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.

La liste des allergènes présents dans les menus sont disponibles sur demande à la CDE 13