

Menu

Du lundi 28 décembre 2020 au vendredi 01 janvier 2021

Lundi

Vacances

Salade verte vinaigrette

Filet de poisson blanc sauce norvégienne (filet de colin, carottes, crème et aneth)

Boulgour bio

Yaourt nature bio

Biscuits nappés chocolat /
Lait nature



Mardi

Vacances

Taboulé (semoule bio)

Escalope de poulet au jus
Petits pois à l'anglaise

Brie

Poire bio

Couque pomme /
Lait nature

Mercredi

Vacances

Carottes râpées bio vinaigrette

Emincé de bœuf sauce forestière (charolais, oignon et crème)

Chou-fleur persillé

Yaourt aromatisé

Moelleux au fromage blanc

Brioche fourrée fraise / Fruit de
saison



Jeudi

Vacances
Menu végétarien

Potage du légumes du jour

Riz bio à l'indienne (riz bio, lentilles corail, carottes, courgettes, petits pois, oignon, ail, coriandre, curry et crème)

Carré fondu

Orange bio

Pain / Barre de chocolat / Banane

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

Vacances

Férial