

LE JOUR DU

LUNDI 13

MARDI 14

MERCREDI 15

JEUDI 16

VENDREDI 17

Concombre vinaigrette

Parmentier de légumes

Salade verte

Rôti de bœuf BIO & ketchup

Filet de hoki à la crème
Steak haché de cabillaud à la crème (1)

Saucisse pure volaille

Salade verte

Pizza du chef

Haricots beurre ciboulette
Farfalles BIO
+ emmental râpé

Chou fleur BIO et pommes de terre BIO sauce mornay
(lait, emmental, muscade...)

Lentilles

Tomme BIO

Edam BIO

Fromage frais nature

Fourme d'Ambert AOC

Yaourt à la vanille BIO

Fruit de saison

Fruit de saison

Fruit de saison

Cake à la vanille BIO

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Pain
Chocolat tablette
Fruit de saison

Lait équitable
Madeleine
Compote de pomme

Palet breton
Fromage frais aux fruits
Jus de pomme

Pain
Croq'lait
Compote pomme fraise

Pain
Confiture de fraise
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge CE2 Indication géographique protégée Appellation origine protégée Appellation origine contrôlée Banane Région ultra périphériques
 Agriculture biologique Spécialité du chef Plat durable Poisson issu de la pêche durable Lait et produit laitier à l'école Fruits & légumes à l'école

LUNDI 20

 Sauté de veau LR
aux olives 

Courgettes & coquillettes BIO
+ emmental râpé
+ beurre 

Coulommiers

Fruit de saison

GOUTER

Pain
Pâte à tartiner
Fromage frais sucré

MARDI 21

 Steak de colin citron 

Haricots plats à l'ail & persil
Boulgour

Camembert BIO 

Liégeois à la vanille

GOUTER

Rocher choco coco
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

MERCREDI 22

 Concombre façon tzatziki
(concombre, fromage blanc, menthe)

Cordon bleu

 Gratin de brocolis

Compote de pommes

GOUTER

Lait équitable
Pain
Confiture d'abricot

JEUDI 23

 Parmentier de poisson
Brandade de morue (1)

Salade verte

Yaourt nature BIO 

Fruit de saison

GOUTER

Lait équitable
Pompon au cacao
Compote pomme fraise

VENDREDI 24

Tomates & mozzarella

 Dèc de saumon à la crème 

 Petit pois BIO saveur soleil

Compote pomme banane

GOUTER

Pain
Fromage frais au sel de Guérande
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires
* Aide UE à destination des écoles
(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

 Label rouge  CE2  Indication géographique protégée  Appellation origine protégée  Appellation origine contrôlée  Banane Région ultra périphériques
 Agriculture biologique  Spécialité du chef  Plat durable  Poisson issu de la pêche durable  Lait et produit laitier à l'école  Fruits & légumes à l'école