

LUNDI 5

LE JOUR DU

MARDI 6

MERCREDI 7

JEUDI 8

VENDREDI 9



Quenelle de volaille sauce
tomates & champignons



Salade de pois chiche BIO à
l'indienne
(Pois chiches bio, curcuma, échalote, ail,
mélange épices garam massala, tomates, jus
de citron)



Paupiette de veau sauce
bobotie
(Epices paella, tomates concassées,
abricots ses, cannelle, curry, ail,
raisins secs)



Sauté d'agneau
sauce carottes & champignons
(Champignons, carottes, herbes de Provence,
oignons)



Merlu sauce tomate



Riz IGP Camargue

Omelette



Semoule BIO aux épices
Légumes couscous
(Courgettes, carottes, pois chiches, navets)

Pommes noisettes



Brocolis persillés
Pommes de terre vapeur

Emmental BIO

Epinards BIO en béchamel

Yaourt nature BIO
& sucre

Pont l'Evêque AOC

Carré BIO



Fruit de saison BIO

Fromage frais aux fruits BIO



Cake au citron



Fruit de saison HVE

Flan au caramel

GOUTER

GOUTER*

GOUTER

GOUTER*

GOUTER*

Compote pomme fraise
Lait équitable
Madeleine

Fruit de saison
Pain
Croc'lait

Gaufre flash
Fruit de saison
Lait équitable

Pain
Fromage fondu
Jus d'orange pur jus

Fruit de saison
Pain
Chocolat tablette

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"

*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

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



Label rouge



Agriculture biologique

CE2



Indication géographie protégée



Appellation origine protégée



Appellation origine contrôlée



Banane Région ultra périphériques



Spécialité du chef



Plat durable



Poisson issu de la pêche durable



Lait et produit laitier à l'école



Fruits & légumes à l'école

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	LE JOUR DU VIEUX VENDREDI 16
 Sauté de porc d'antan SP: Emincé de poulet LR d'antan (Oignon, herbes de Provence, sauge, ail, muscade, miel, gingembre, amande,)   Lentilles à l'ancienne (Carottes, champignons, échalote)   Fromage blanc miel, et flocons d'avoine  Fruit de saison HVE	Parmentier de poisson Salade verte  Bleu d'Auvergne AOP  Fruit de saison BIO	 Sauté de bœuf LR sauce marengo (Tomate concentrée, champignons, tomates concassées, carottes, oignons, ail)   Haricots beurre Pommes de terre cubes Bûchette de chèvre  Mousse au chocolat	 Soupe de fèves (Oignons, ail, fèves, épinards, blé, carottes)   Emincé de poulet BIO sauce brouet LF: Chapon sauce brouet (Oignon, ail, cannelle, gingembre, quatre épices, amande en poudre)  Panaïs carottes navets Blé BIO  Yaourt à la vanille BIO	 Chou blanc sauce blanche à l'aneth (Fromage blanc, moutarde, aneth, vinaigre, crème fraîche) Omelette BIO  Petit pois Beignet aux pommes
GOUTER	GOUTER*	GOUTER	GOUTER*	GOUTER*
Pain Fromage fondu Lait équitable	Galette bretonne Compote pomme coing s/sucre Jus d'orange pur jus	Fruit de saison Pain Confiture de fraise	Fruit de saison Pompon cacao Lait équitable	Fruit de saison Pain Chocolat tablette

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"

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE