

LUNDI 19

Salade de concombre



MARDI 20

Velouté de courgettes
(Courgettes, crème, purée de pomme de terre, oignon)

MERCREDI 21

Filet de hoki à l'armoricaine
(brunoise de légumes, tomates, crème, estragon, ail, oignons)

JEUDI 22

Nuggets de blé

VENDREDI 23

Carottes râpées



Farfalles BIO & emmental râpé

Sauté de veau LR sauce dijonnaise
(Moutarde, oignons, crème)

Riz IGP Camargue
Haricots verts à l'ail & persil

Brocolis
Semoule BIO

Steak de colin waterzoi
(Julienne de légumes, poireaux, crème)

Sauce façon carbonara à la dinde
(Oignons, crème, dés de jambon de dinde)

Quartiers de pommes de terre

Yaourt nature BIO & sucre

Fourme d'Ambert AOP

Purée de pommes de terre

Crème dessert vanille

Fromage blanc aux fruits

Fruit de saison

Fruit de saison

Gâteau amande poire marron



GOUTER

Fruit de saison
Pain
Confiture d'abricot

GOUTER

Fruit de saison
Madeleine
Lait

GOUTER

Jus de pomme pur jus
Pain
Six de Savoie

GOUTER

Compote pomme fraise
banane
Gaufre flash
Lait

GOUTER

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"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

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

LUNDI 26

MARDI 27

MERCREDI 28

JEUDI 29

LE JOUR DU Vég

VENDREDI 30

Potage Dubarry
(Chou fleur, purée de pomme de terre,
oignons, crème)



Salade verte



Chou rouge BIO
Sauce enrobante échalote

Salade de blé BIO à la
parisienne et mimolette
(Blé, maïs, tomates, échalotes)



Pané de blé épinards



Lasagnes bolognaise



Pizza au fromage

Jambon de poulet



Sauté d'agneau au miel



Pomme de terre BIO
Epinards béchamel



& sa salade verte

Fromage frais aux fruits

Purée de pommes de terre



Carottes à l'ail et au persil



Pont l'évêque AOC



Flan au chocolat



Fruit de saison BIO

Yaourt aux fruits BIO



Fruit de saison BIO



Fruit de saison BIO

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Fruit de saison
Madeleines longues
Lait

Pain
Confiture de fraise
Jus d'orange pur jus

Fruit de saison
Galette bretonne
Fromage frais aux fruits

Pain
Chocolat tablette
Lait

Yaourt aromatisé
Fourrandise citron
Jus de pomme pur jus

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 d'origine protégée



Appellation d'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