

RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 4 juin au 29 juin 2018

Lundi 4 menu végétarien Salade de pois chiche Riz cantonais (petit pois et œufs) Fromage bio Yaourt deux vaches à la vanille	Lundi 11 Oeufs bio mayonnaise Wok de légumes bio Riz créole Yaourt à boire à la fraise	Lundi 18 Eby bio au surimi Omelette Epinards bio Yaourt bio Yéo à la fraise	Lundi 25 Melon Blanc de poulet Petit pois Bio Yaourt aromatisé
Mardi 5 Salade verte bio Emincé de volaille Haricot vert bio Glace	Mardi 12 Salade de haricots verts bio Tortellini bœuf* Babybel bio Fruit de saison bio	Mardi 19 Sardines, laitue bio Steak haché Frites bio Fruit de saison bio	Mardi 26 Salade verte bio Filet de poisson sauce basilic Quinoa bio Camebert bio Pastèque bio
Mercredi 6 Melon bio Meunière de poisson Coquillette Gouda bio Fian bio	Mercredi 13 Pastèque bio Poulet rôti Petit pois bio Pâtisserie	Mercredi 20 menu végétarien Taboulé bio Ravioli aux légumes du soleil bio* Emmental bio Glace	Mercredi 27 Crêpes au fromage Boulette végétal bio Brocolis bio à la crème Yaourt deux vaches à la vanille Fruit de saison
Jeudi 7 Salade de maïs bio Blanquette de veau Gratin de patates douces bio Yaourt bio Yéo nature sucré Lingot choco	Jeudi 14 Tartares de tomates* Filet de poisson sauce citron Pomme vapeur bio Fruit de saison	Jeudi 21 Tomates bio, mozzarella Haut de cuisse de poulet Pâtes Fruit de saison Cookie chocolat	Jeudi 28 menu végétarien Salade de concombre bio à la ciboulette Cappelletti tofu et épinards * Edam bio Glace
Vendredi 8 menu bio Macédoines de légumes Pilon de poulet Semoule Carré frais Compote	Vendredi 15 menu bio/ végétarien Betteraves cubes Céréales gourmandes aux légumes Petit suisse petitbio fruit	Vendredi 22 menu bio Carottes râpées Filet de poisson sauce maison Boulgour Compote	Vendredi 29 menu bio Salade de tomates au basilic Quenelles Lentilles corails Yaourt Yéo à la banane

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison

Un verre de lait est proposé aux enfants à chaque repas

Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: les pâtes, le riz, la semoule et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR
01.354.055
CE



Fruits et légumes
Viandes et poisson
Féculents
Laitage
Pâtisseries ou entremets amylocés

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, les plats marqués d'un astérisque ne sont pas de fabrication maison, toutes nos denrées sont garantis sans OGM

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune