

<p>Lundi 13 menu végétarien</p> <p>Soupe de légumes bio </p> <p>Quiche au fromage </p> <p>Salade verte bio </p> <p>Yaourt bio </p>	<p>Lundi 20</p> <p>Salade d'endives et dés de fromage </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Riz thaï semi complet </p> <p>Yaourt </p>	<p>Lundi 27</p> <p>Radis, beurre </p> <p>Boulette de veau </p> <p>Frites </p> <p>Yaourt les deux vaches bio figues et miel </p> <p>Petit biscuit bio </p>	<p>Lundi 3</p> <p>Surimi </p> <p>Omelette fraîche œuf élevé en pleine air </p> <p>Riz à la tomate bio </p> <p>Yaourt bio </p>
<p>Mardi 14</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Boullgour </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Mardi 21 menu bio</p> <p>Salade mexicaine bio </p> <p>Saucisse de volaille bio </p> <p>Purée </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Mardi 28</p> <p>Poireaux vinaigrette </p> <p>Matin de poisson sauce maison </p> <p>Pâte semi complète </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Mardi 4 menu bio</p> <p>Salade de maïs </p> <p>Saucisse de toulouse bio </p> <p>Gratin dauphinois </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Mercredi 15 menu végétarien</p> <p>Sardines </p> <p>Nugget de pois chiche bio </p> <p>Gratin de brocolis bio </p> <p>Fromage bio </p> <p>Compote </p>	<p>Mercredi 22</p> <p>Taboulé bio </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Champignons persillés bio </p> <p>Fromage bio </p> <p>Compote </p>	<p>Mercredi 29</p> <p>Salade de cœur de palmier </p> <p>Boulette de bœuf bio </p> <p>Epinard bio à la crème </p> <p>Yaourt bio </p>	<p>Mercredi 5 menu bio</p> <p>Salade de choux vert </p> <p>Haut de cuisse de poulet </p> <p>Courgette à la provençal </p> <p>Yaourt </p> <p>Petit biscuit </p>
<p>Jeudi 16 menu bio</p> <p>Betterave cube </p> <p>Bœuf braisé bio </p> <p>Pâtes </p> <p>Banane </p> <p>Cake au chocolat bio </p>	<p>Jeudi 23 menu bio</p> <p>Soupe de légumes </p> <p>Steak haché </p> <p>Haricot vert </p> <p>Yaourt bio </p>	<p>Jeudi 30</p> <p>Soupe de légumes bio </p> <p>Ravioli ricotta emmental basilic bio </p> <p>Fruit de saison bio </p>	<p>Jeudi 6</p> <p>Macédoine de légumes bio </p> <p>Filet de poisson sauce maison </p> <p>Riz thaï semi complet </p> <p>Fromage bio </p> <p>Compote </p>
<p>Vendredi 17 menu bio</p> <p>Salade de choux vert </p> <p>Pilon de poulet </p> <p>Frites </p> <p>Compote </p>	<p>Vendredi 24 nouvel an chinois</p> <p>Salade de choux chinois et pousse de soja </p> <p>Mincé de volaille bio à la chinoise </p> <p>Riz thaï semi complet </p> <p>Compote mangue </p> <p>Cookies fortunes </p>	<p>Vendredi 31 menu bio</p> <p>Betterave lanière </p> <p>Manchon de poulet </p> <p>Semoule </p> <p>Compote </p>	<p>Vendredi 7 menu bio</p> <p>Soupe de légumes bio </p> <p>Galette tofu épinard et fromage </p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt </p>

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison



Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR
01.354.055
CE

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, 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

Fruits et légumes

Viandes et poisson

Féculents

Laitage

Pâtisseries ou entremets amyliacés