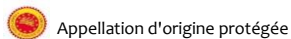








































































































Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelle les autres jours.

Viande de bœuf, veau, volaille, porc : Origine France
Viande d'agneau : Origine UE

-  Agriculture BIO
-  Label Rouge
-  Bleu Blanc Cœur
-  Approvisionnement local
-  Menu végétarien
-  Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
-  Certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable



Menu du 7 novembre 2022 au 25 novembre 2022

| | | |
|--|--|--|
| <p>lundi 7 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">  Baguette BIO   Ravioli au bœuf  Crème dessert  Compote de poire BIO  Goûter : brioche, Jus d'orange | <p>lundi 14 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">  Baguette BIO   Pamplemousse BIO   Dos de cabillaud sce beurre citron   Jardinière de légumes  Fromage blanc BIO  Goûter : baguette et confiture, fruits au sirop | <p>lundi 21 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">  Baguette BIO   Chili sin carne  Riz  Yaourt nature BIO   Pomme BIO  Goûter : mini quatre quart jus d'orange |
| <p>mardi 8 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">  Baguette BIO   Potage aux poireaux et pomme de terre  Dos de colin sauce curry   Carottes BIO   Kiwi BIO  Goûter : baguette et confiture, pomme, | <p>mardi 15 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">  Baguette BIO   Émincé de dinde au thym  Purée de potimarron  Fromage à pâte fraîche  Kiwi BIO  Goûter : moelleux au citron et poire, | <p>mardi 22 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">  Baguette BIO   Côte de porc (s/p poitrine de dinde fumée)  Petits pois  St paulin BIO  Tarte aux pommes Goûter : baguette et chocolat kiwi |
| <p>mercredi 9 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">  Baguette  Salade d'endives BIO vinaigrette  Omelette nature  Ratatouille  Riz au lait Goûter : barre bretonne banane | <p>mercredi 16 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">  Baguette  Tajine d'agneau  Semoule BIO   Fromage blanc aux fruits  Salade de fruits Goûter : baguette et chocolat, pomme | <p>mercredi 23 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">  Baguette  Quenelle à la béchamel   Salade verte   Rondelé  Banane Goûter : barre bretonne, pomme |
| <p>jeudi 10 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">  Baguette BIO   Taboulé  Sauté de porc sauce forestière  (s/p : rôti de dinde)  Salsifis  Yaourt nature BIO  Goûter : baguette et confiture compote | <p>jeudi 17 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">  Baguette BIO   Spaghetti bolognaise végété  Brie BIO   Poire BIO  Goûter : petit beurre et lait, kiwi | <p>jeudi 24 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">  Baguette BIO   Carottes rapées   Filet de cabillaud beurre ciboulette   Coquillettes BIO   Clémentines Goûter : banane et palmier, lait |
| <p>vendredi 11 novembre</p> <p>FÉRIÉ</p> | <p>vendredi 18 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">  Baguette  Quiche aux 2 fromages  Salade verte  Yaourt nature BIO   Compote de poire BIO  Goûter : baguette et confiture, pomme | <p>vendredi 25 novembre</p> <ul style="list-style-type: none">  Baguette  Salade de riz niçoise   Sauté de bœuf sauce au bleu   Haricots verts  Crème aux œufs  Goûter : baguette et confiture, jus de pommes |