

Menu hebdomadaire du 9 au 13 septembre 2024

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. Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seuls le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelle les autres jours. Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).

 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

 Appellation d'origine protégée

 Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo

Lundi 9 septembre

 Baguette 

Salade d'haricots verts

 Colin pané au citron

 Boulgour sauce tomate



 Camembert 

 Fruit de saison 

Goûter : pain de mie et confiture, fruit de saison



Mardi 10 septembre

 Baguette 

 Carottes 

 Omelette au comté  

Épinards 

Purée de pomme

Goûter : croissant  et jus multi fruits 



Mercredi 11 septembre

 Baguette 

 Salade verte 

Pizza 3 fromages

Yaourt au citron 

 Fruit de saison 

Goûter : pain  et fromage à tartiner, fruit de saison 

Jeudi 12 septembre

 Baguette 

 Tomates mozzarella

 Sauté de bœuf à la tomate 

Chou-fleur

 Fromage blanc 

Tapioca aux noisettes et éclats de biscuits 

Goûter : quatre quart et fruit de saison 

Vendredi 13 septembre

 Baguette aux graines 

 Taboulé 

Poulet rôti 

Bâtonnet de légumes

 Tome blanche 

 Fruit de saison 

Goûter : brownie et jus de pomme 