

Menu hebdomadaire du 18 au 22 novembre 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).

Lundi 18 novembre

Baguette

Salade verte

Tartiflette aux lardons de volaille

Purée de pomme

Goûter : beignet pomme et lait équitable

Mardi 19 novembre

Baguette aux graines

Potage St Germain

Dos de cabillaud à l'aneth

Haricots verts

Fromage blanc

Crème dessert noisette

Goûter : galette bretonne lait équitable au chocolat et fruit de saison

Mercredi 20 novembre

Baguette

Céleri rémoulade

Omelette ciboulette

Épinards à la crème

Yaourt à la vanille

Goûter : cookie au chocolat et fruit de saison

Jeudi 21 novembre

Baguette

Endives et dés de mimolette

Lasagnes aux légumes

Clafoutis aux poires

Goûter : pain de mie et confiture, fruit de saison

Vendredi 22 novembre

Baguette

Carottes

Blanquette de veau

Riz

Fruit de saison

Goûter : brownie et lait équitable

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