Menu hebdomadaire du 19 au 23 mai 2025

Lundi 19 mai

Baguette

Saucisson à l'ail (s/p : volaille)

Dos de colin* sauce boulonnaise

Ratatouille

Fromage blanc

Goûter : pain chocolat et lait équitable

Mardi 20 mai

Baguette

Carottes

Nuggets et ketchup

Potatoes

Fruit de saison

Goûter : quatre quart et fruit de saison

Mercredi 21 mai

Baguette

Émincé de bœuf aux oignons

Haricots verts

Fromage ovale

Purée pomme/banane

Goûter : pain et fromage à tartiner , jus de fruit

Jeudi 22 mai

Baguette

Concombres

Dahl de lentilles corail

Riz

Emmental

Crumble aux pommes

Goûter : petit beurre, fruit de saison et lait équitable

Vendredi 23 mai

Baguette

Quiche au fromage

Salade verte

Yaourt nature

Fruit de saison

Goûter : pain , confiture et lait équitable

	Agriculture BIO
	Label Rouge
	Bleu Blanc Cœur
	Appellation d'origine protégée
	Approvisionnement local
	Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo
	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
	Menu végétarien
*	Poisson provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC (Marine Stewardship Council) Pêche durable.

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, seul 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 maternelles autres jours.

Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).