



MENUS SCOLAIRES



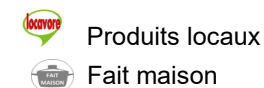
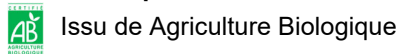
SEMAINE DU 27 SEPT AU 01 OCTOBRE 2021

	LUNDI 27/09	MARDI 28/09	MERCREDI 29/09	JEUDI 30/09	VENDREDI 01/10
D E J E U N E R	<i>Menu pour la planète</i>				
	 Crudités BIO vinaigrette* Boulettes sarrazin sce tomate Semoule Camembert Cocktail de fruits au sirop	 Pastèque Melon Gigot d'agneau au romarin Purée Fromage blanc BIO Fruit BIO	 Salade de haricots verts BIO Escalope de volaille Pâtes Pik et croq Fruit BIO	 Salade composée * Salade verte au maïs Steak haché BIO Brocolis BIO Vache qui rit Gâteau au chocolat	 Concombres BIO à la crème Avocat ciboulette Poisson meunière Flan de courgettes basilic * Comté Riz au lait
G O U T E R	<i>Garderies & Maternelles</i>				
	Pain / barre de chocolat Yaourt coco aromatisé Fruit BIO	Pain / confiture Lait Fruit	Cookie Lait aromatisé Fruit	Pain / chocolat à tartiner Yaourt nature Jus de fruit	Gâteau Yaourt à boire Fruit BIO

* Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

Menus contrôlés par une diététicienne



CRUDITES BIO: Carottes, Tomates, Concombres

SALADE COMPOSEE: Tomates, concombres, avocat, thon

FLAN COURGETTES BASILIC : Courgettes, crème, emmental râpé, œufs entiers, basilic