



Menus des élèves de maternelles



SEMAINE
3

| LUNDI | | MARDI | | JEUDI | | VENDREDI | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 13-Jan | | 14-Jan | | 16-Jan | | 17-Jan | |
| Salade bretonne* | | Carottes râpées bio à l'orange | | Salade thai végétarienne* | | Salade framboisée* | |
| Haut de cuisse de poulet (filet de poulet pour les maters) scc crème | | Palette de porc (Roti de dinde s/porc) | | Paëlla végétarienne* | | Filet de poisson frais | |
| Petits pois carottes | | Coquille bio | | | | Pomme de terre grenaille | |
| Yaourt brasé aux fruits | | Flan nappé au caramel | | Cookies aux pépites de chocolat | | Pomme bio | |
| * Pommes de terre cube, saucisses de Strasbourg, emmental cube, persil, vinaigrette. | | | | *Riz, haricot vert, carottes, poivrons, tomates cerises, ail, olives noires, bouillons de légumes, piment, riz d'or, citrons, sel, poivre. | | *Salade, brisures de framboises, dés de brebis, croutons | |



Conformément à la directive Européenne, 2003/89/CE, sur les Allergènes dans les produits non emballés et ne comprenant pas d'étiquettes individuel lors de la distribution, au sein des restaurants scolaire

Nous vous informons que dans le cadre de nos préparations culinaires, élaborées à la cuisine centrale, nous utilisons des produits pouvant être allergène. Comme des céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques et tous les produits a base de ces ingrédients,

Nos viandes bovine sont d'origine Française.