

LUNDI 06

Maquereau à la moutarde

(6)(9)(10)

Blanquette de veau
oignons, navets,
poireaux, carottes,
champignons, crème

(1)(2)(5)(10)(12)
Tr (4,6,7,8,9,11,13)

Blé

(1)

Yaourt nature sucré

(2)

Raisins noirs

MARDI 07

Tarte au fromage

(1)(2)(5) tr (6,7,8,9,12)

Chipolatas

Lentilles carottes

Pommes

MERCREDI 08

Salade verte, dès d'emmental

(2)(9)(10)

Boulettes de bœuf
sauce tomate oignons

(11) tr (1,2,4,9,10,12,13)

Pommes de terres
vapeur

Compote pommes
fraises

JEUDI 09

Radis roses beurre

(2)

Poisson pané

(1)(2)(6) tr (5,11)

Purée de pois cassés

(2)

Petit suisse nature
sucré

(2)

Banane

VENREDI 10

Taboulé

concombres, tomates,
jus de citron, menthe
(1)

Flan de potimarron au
curry

(1)(2)(5)(10) tr (3,4,9,12,13)

Salade verte

(9)(10)

Semoule au lait

(1)(2)

DÉJEUNER

GOÛTER

ALERGÈNES

Goûters préparés
par le périscolaire
suivant cette liste.



Pain



Yaourts



Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait bio

Fruit de saison



Petit suisse

Compote



Pâte à tartiner

Fromage



- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. Gluten | 8. Mollusques |
| 2. Lait | 9. Moutarde |
| 3. Arachides | 10. Sulfites |
| 4. Fruits à coque | 11. Soja |
| 5. Œuf | 12. Céleri |
| 6. Poisson | 13. Sésame |
| 7. Crustacés | 14. Lupin |

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations

LABELS & CERTIFICATIONS



Volaille française



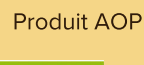
Produit BBC



Produit HVE
(haute valeur
environnementale)



Porc français



Produit bio



Fait maison



Produit local



Viande origine
France



Produit de saison



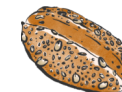
Label rouge

LE SAVIEZ-VOUS ?



Les légumes secs !!! Naturellement riches en fibres et source de protéines végétales





LUNDI 13

Pain de campagne

Pâté de foie
cornichons
(1)(2)(9)(10)(11)

Emincé de lapin à la
moutarde
Carottes, champignons,
crème

(1)(2)(9)(10)(12) tr (4,5,13)

Pâtes semi
complètes
(1)

Camembert

(2)

Ananas

MARDI 14

Pain au maïs

Toast de chèvre sur lit
de salade verte
(1)(2)(9)(10)

Couscous végétarien
Courgettes, carottes,
navets, pois chiche

Semoule

(1)

Yaourt aromatisé

(2)

Gâteau maison à
base de farine de
sarrasin

(1)(5) tr (2,4,5,11)

MERCREDI 15

Pain aux fruits

Salade de blé thon
maïs

(1)(6)(9)(10)

Sauté de poulet à la
crème

(2)

Haricots verts

Brie

(2)

Raisins noirs

JEUDI 16

Pain complet

Betteraves cuites
(9)(10)

Rôti de boeuf

Frites

Fromage blanc sucré

(2)

Cookies

(1)(2)(5) tr (4,11)

VENDREDI 17

Pain aux céréales

Salade verte croûtons
pomme
(1)(9)(10)

Poisson sauce beurre
blanc

(1)(6)(10) tr (2,5,9,11,12)

Gratin de chou fleur

(2)

Gâteau maison
aux flocons d'avoines
et amandes

(1)(2)(4)(5)

DÉJEUNER

GOÛTER

ALERGÈNES

Goûters préparés
par le périscolaire
suivant cette liste.



Beurre

Pain



Yaourts



Miel



Fromage blanc



Confiture



Lait bio

Fruit de saison

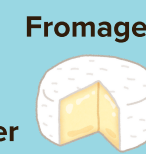


Petit suisse

Compote



Pâte à tartiner



Fromage

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
5. Œuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfites
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir
des traces de différents allergènes selon
la touche du chef. Merci de vous
renseigner auprès du responsable de
cuisine si besoin de plus d'informations

LABELS & CERTIFICATIONS



Volaille française



Porc français



Produit local



Viande origine
France



Produit BBC



Produit bio

Produit de saison



Produit HVE
(haute valeur
environnementale)



Fait maison



Label rouge

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une fois par mois, nous proposons un service de
pâtes semi-complètes issus de l'agriculture
biologique et locales



La Ferme Bio de Ferrière