

Plats du jour des écoles

Juin 2021

Mardi 01/6 : Penne aux lardinettes de dinde, salade de tomates ●●● Fruit.

Jeudi 03/6 : Saucisse, pommes persillées, brocolis ●● Yaourt ●

Vendredi 04/6 : Filet de colin à la florentine ●● Pâtisserie ●●●

Lundi 07/6 : Cordon bleu, gratin de courgettes deux couleurs ●● Yaourt ●

Mardi 08/6 : Penne à la bolognaise ●●● Salade de fruits.

Jeudi 10/6 : Burger de bœuf, pois carottes, pommes natures. Pâtisserie ●●●

Vendredi 11/6 : Poisson pané, risotto aux petits légumes ●● Fruit.

Lundi 14/6 : Paupiettes porc et veau, purée de légumes ●●● Yaourt ●

Mardi 15/6 : Ravioles aux lardons, épinards et ricotta ●●● Fruit.

Jeudi 17/6 : Curry de volaille, riz sauvage, salade verte ● Compote de fruits.

Vendredi 18/6 : Petite nage de colin et saumon aux petits légumes ● Pâtisserie ●

Lundi 21/6 : Poêlée de dinde aux légumes verts. Glace ●

Mardi 22/6 : Escalope végétarienne, lentilles vertes et légumes croquants ●●● Fruit.

Jeudi 24/6 : Hachis parmentier, carottes rappées ●● Crème au chocolat ●

Vendredi 25/6 : Salade pâtes aux petits légumes et jambon blanc ●●● Madeleine ●●●

●Lait ●Gluten ●Œuf ●Poisson ●Soja ●Céleri ●Crustacés ▼Arachides
●Moutarde ■Fruits à coques ●Sésame ●Sulfite ●Lupin ○Mollusques

Tous nos plats sont cuisinés sur place et par nos soins le jour même.
L'essentiel est « Fait Maison » à partir de produits bruts, ce qui nous permet de garantir une cuisine pauvre en sel, nulle en sucre, pauvre en graisse et riche en goût.



Produits certifiés :

Légumes, potage, fruits frais, pommes-de-terre, œufs, quinoa.

Le seul allergène pouvant être présent dans le potage est le céleri.
Les plats sont confectionnés dans une cuisine qui utilise tous les allergènes,
des traces peuvent donc subsister.