

Le + un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

Goûters scolaire

MARS

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



LUNDI 28

Fruit
Pain
Petit filou

MARDI 1

Brioche
Lait chocolaté
Fruit

MERCREDI 2

Marbré chocolat
Yaourt nature
Jus de fruit

JEUDI 3

Lait
Gaufrettes
Compote

VENDREDI 4

Gaufre au chocolat
Petit suisse
Jus de fruit

LUNDI 7

Petit filou
Sables
Fruit

MARDI 8

Chamonix
Fruit
Fromage blanc

MERCREDI 9

Croissant
Yaourt nature
Jus de fruit

JEUDI 10

Cookie
Fruit
Lait fraise

VENDREDI 11

Palmier
Petit filou
Fruit

LUNDI 14

Yaourt
Gaufrette
Jus de fruit

MARDI 15

Sablés
Fruit
Petit filou

MERCREDI 16

Pain au chocolat
Fruit
Lait

JEUDI 17

Galette
Lait fraise
Compote

VENDREDI 18

Petit filou
Gaufre
Jus de fruit

LUNDI 21

Palmier
Fromage blanc
Jus de fruit

MARDI 22

Donut
Lait
Compote

MERCREDI 23

Pain aux raisins
Yaourt nature
Fruit

JEUDI 24

Muffins
Petit filou
Fruit

VENDREDI 25

Sablés
Petit suisse
Fruit

LUNDI 28

Lait fraise
Galette
Compote

MARDI 29

Sablés
Fruit
Petit filou

MERCREDI 30

Brownie
Yaourt nature
Jus de fruit

JEUDI 31

Gaufrette
Compote
Lait

VENDREDI 1

Gaufre
Fromage blanc
Fruit