

MENUS CANTINE ECOLES DE TRET'S

SEMAINE DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 septembre 2021

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
betteraves maïs		duo carottes, courgette		salade haricot vert et pommes de terre		salade verte		radis et tapenade	
sauté de volaille aux olives		parmentier de poisson		quenelles en sauce		crispy au fromage		agneau printanier	
pâtes				courgettes gourmandes		haricots rouges en sauce et riz		carottes flageolets	
emmental		crème vanille		chevrétine		yaourt nature et sucre		comté	
melon		poire		liégeois		biscuit		banane	
Pain		Pain		Pain		Pain		Pain	
Goûter		Goûter		Goûter		Goûter		Goûter	

SEMAINE DU LUNDI 27 septembre AU 1 octobre 2021

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
melon		salade de lentilles à l'échalotte		tomates maïs		carottes râpées		pois chiche brunoise	
boulettes végé		braisé de veau et bœuf		omelette		Bolognaise et légumes		filet de poisson frais au curry	
epinard à la crème et boulgour		pommes de terre, légumes		potatoes		pâtes		poêlée de légumes	
babybel		mimolette		fromage blanc		yaourt à boire		edam	
purée de fruit		fruit de saison		fruit		raisin		tarte au flan	
Pain		Pain		Pain		Pain		Pain	
Goûter		Goûter		Goûter		Goûter		Goûter	

Ces repas sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire : arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poissons, sésame, soja, sulfites.
Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement. Nous garantissons la traçabilité de tous nos produits,

Fait Maison		Bleu Blanc Cœur		menu entièrement Bio		composante BIO et locale (provenant de la région PACA) :	Composante indiquée en bleu dans le menu
Label Rouge		Viande Bovine Française		menu végétarien		composante BIO :	Composante indiquée en vert dans le menu
				Produit provenant de la région PACA		Fruit Bio bénéficiant d'une participation financière de l'Europe	