

MENUS CANTINE ECOLES DE TRET'S

SEMAINE DU LUNDI 4 AU VENDREDI 8 octobre 2021									
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
betteraves mimosa		haricots verts en salade		taboulé		Salade verte		macédoine mayo	
blanquette de veau		œuf dur		cordon bleu		cuisse de poulet basquaise		pané de poisson	
petits pois carottes		épinard et riz		poêlée de légumes		pâtes et légumes		brocolis pommes de terre à la crème	
camembert		yaourt nature et sucre		petit suisse		emmental		chevrétine	
banane		fruit de saison		fruit au naturel		purée de fruits		crème vanille	
Pain		Pain		Pain		Pain		Pain	
Goûter		Goûter		Goûter		Goûter		Goûter	
SEMAINE DU GOÛT DU LUNDI 11 AU 15 octobre 2021									
LUNDI repas mexicain bio		MARDI repas chinois		MERCREDI repas provençal veg		JEUDI repas indien		VENDREDI repas belge	
salade texane		nem		tapenade et toast		achards de légumes		tartine belge	
chili au haché vegetal		sauté de bœuf thai		aioli, œuf dur		sauté de volaille au curry		waterzoi de poisson	
haricots rouges ,riz		wok de légumes		legume vapeur		mélange de céréales et fruits secs		légumes et pomme de terre	
fromage blanc et sucre		carré frais		chevrétine		yaourt à boire		gaufre	
purée de fruit		tarte coco		raisin		fruit au naturel			
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	