











Menus du 30 octobre au 3 novembre 2017

Menus établis et repas préparés par la Cuisine Intercommunale

	Lundi	Allergènes	Mardi	Allergènes	Mercredi	Allergènes	Jeudi	Allergènes	VENREDI	Allergènes
Hors d'œuvre	Ananas 		Salade strasbourgeoise crèche: pamplemousse	moutarde			Potage aux lentilles corail 	lait	Salade verte  crèches: potage	moutarde
Plat garni	Pâtes  à la bolognaise (gruyère râpé*)	gluten lait	Escalope de dinde			Filet de merlu			Tarti-flette	lait
Légumes			Brocolis béchamel 	lait		Carotte vichy 	lait		crèches: jambon et pommes de terre	
Laitage			Yaourt aromatisé 	lait		Camembert 	lait			
Dessert	Compote  Gâteau sec					Pomme 			Salade de fruits	
	Crudités	Cuidités	Viande, Poisson, œuf	Féculents	Produits laitiers	Produits sucrés	Matières grasses			

BBC = Bleu Blanc Cœur : association privilégiant une alimentation animale basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent la viande est plus riche en Oméga 3

Toutes les viandes sont d'origine française

Pour compléter les menus : du pain BIO le lundi et le vendredi, du pain blanc le mardi et le jeudi .



Aliment BIO

Affichage des 14 allergènes :

Moutarde, crustacés, poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

La réservation des repas est obligatoire au moyen de l'espace famille internet APICLIC, ou de la carte API à la borne.

Toutes les informations utiles sur www.ville-chartresdebretagne.fr



Menus du 6 au 10 novembre 2017

Menus établis et repas préparés par la Cuisine Intercommunale

	Lundi	Allergènes	Mardi	Allergènes	Mercredi	Allergènes	Jeudi	Allergènes	REPAS VEGETARIEN	Allergènes
Hors d'œuvre	Pamplemousse		Carottes râpées à l'emmental	moutarde lait	Salade marcopolo crêches: potage	lait œuf poisson	Potage au potimaron	lait	Betteraves vinaigrette	moutarde
Plat garni	Rôti de dinde		Sauté de veau marengo		Rôti de bœuf		Boudin blanc		Filet de poisson meunière	gluten œuf
Légumes	Frites crêches: purée		Riz pilaff		Duo de haricots verts et beurre		Compote chaude		Purée à la carotte	
Laitage	Petits suisses	lait	Poire au sirop		Brie	lait	Yaourt	lait	Tomme de brebis	lait
Dessert					Clémentines				Raisin	
	Crudités	Cuidités	Viande, Poisson, œuf	Féculents	Produits laitiers	Produits sucrés	Matières grasses			

BBC = Bleu Blanc Cœur : association privilégiant une alimentation animale basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent la viande est plus riche en Oméga 3

Toutes les viandes sont d'origine française

Pour compléter les menus ; du pain BIO le lundi et le vendredi, du pain blanc le mardi et le jeudi.



Aliment BIO

Affichage des 14 allergènes :

Moutarde, crustacés, poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.

La réservation des repas est obligatoire au moyen de l'espace famille internet APICLIC, ou de la carte API à la borne.

Toutes les informations utiles sur www.ville-chartresdebretagne.fr

