



GORBIO PRIMAIRE ECOLE BRUN DOMENEGO

Déjeuner

lun. 01/12

mar. 02/12

mer. 03/12

jeu. 04/12

ven. 05/12

Entrée

Crème de brocolis bio



Carottes rapées

Taboulé

Quiche au saumon

Salade de lentilles

Plat

Raviolis ricotta épinards bio



Steak haché de boeuf



Purée de pommes de terre

Haut de cuisse de poulet rôti



Petits pois carottes

Nugget's de filet de poulet bio



Courgettes sautées

Parmentier de poisson

Plat de substitution

Filet de colin arlequin

Pané de blé épinards

Paupiette de poisson

Hachis parmentier



Fromage

Yaourt nature bio



Saint moret bio



Camembert bio à la coupe



Cantal AOP



Vache qui rit bio



Dessert

Madeleine bio



Purée de pomme



Fruit de saison bio



Yaourt aromatisé bio



Banane



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification du à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Viandes de France



: Haute Valeur Environnementale



: Appellation d'Origine Protégée



: Région Ultra Périphérique



GORBIO PRIMAIRE ECOLE BRUN DOMENEGO

Déjeuner

lun. 08/12

mar. 09/12

mer. 10/12

jeu. 11/12

ven. 12/12

Entrée

Oeuf dur

Betteraves bio

Salade coleslaw

Saucisson

Crêpe au fromage

Plat

Escalope de volaille panée
Coquillettes
Sauce napolitaine

Semoule aux pois chiches bio

Légumes couscous bio

Saucisses knack
Lentilles

Gratin de Crozets

Filet de lieu

Sauce Garibaldi
Riz pilaf bio

Plat de substitution

Filet de colin pané

Galette de soja

Gratin de crozets végétarien

Filet de poulet

Sauce crème

Fromage

Le Carré président bio

Chanteneige bio

Coulommiers bio

Petits suisses sucrés

Taleggio AOP à la coupe

Dessert

Fruit de saison HVE

Crème dessert chocolat bio

Yaourt aromatisé vanille bio

Purée pomme abricot

Fruit de saison bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification du à l'approvisionnement.





Déjeuner

lun. 15/12

mar. 16/12

mer. 17/12

jeu. 18/12
REPAS DE NOËL

ven. 19/12

Entrée	Potage crécy bio 	Acras de morue	Salade verte mélangée bio 	Feuilleté hot dog	Carottes râpées
Plat	Omelette nature Pommes de terre persillées 	Rôti de porc Sauce curry Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Emincé de volaille Sauce aux marrons Pommes noisettes	Calamars à la romaine Sauce tartare Purée de légumes
Plat de substitution		Filet de colin Sauce curry	Parmentier de Colin 	Paupiette de saumon	Escalope de volaille panée
Fromage	Brie bio 	Yaourt nature bio 	Bûchette de chèvre à la coupe		Saint nectaire
Dessert	Fruit de saison HVE 	Purée pomme banane bio 	Kiwi	Clémentine Chocolat de Noël Bûche de Noël au chocolat	Yaourt aromatisé bio

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.