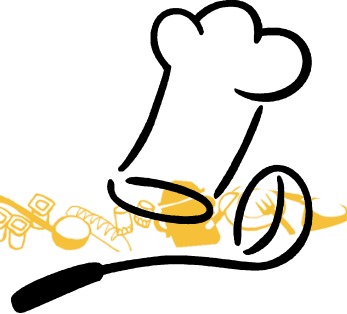




Lundi 19 juin :

Porc à la moutarde à l'ancienne

Plat de substitution : haché de poulet

Carottes bio, pommes de terre et champignons

Gouda et cœur de nonette

Fruit

Mardi 20 juin :

Agneau à la basquaise

Haricots beurre à la tomate

Paré d'affinois et cornichons

Fruit bio

Mercredi 21 juin :

Concombre vinaigrette

Escalope de dinde label rouge aux champignons

Gratin dauphinois bio maison
ou Pommes boulangères

Fromage blanc aux fruits bio

Goûter : Baguette bio, confiture et lait aromatisé



Jeudi 22 juin :

Colin « pêche durable » en tempura*

Poêlée méridionale

Fromage fondu au choix

Salade de fruits frais

Menu végétarien

Vendredi 23 juin :

Nuggets végétarien de blé et pois

Gratin de courgettes bio

Port salut ou emmental

Fruit



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.

Les menus proposés par la Caisse des Ecoles peuvent être modifiés selon les besoins du service. Ils sont disponibles sur le site internet de la mairie.

Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

Selon l'approvisionnement, veau d'origine France, Allemagne ou Hollande – Comme stipulé dans notre cahier des charges, tous nos fruits sont « de saison ».

*Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous nos poissons enrobés sont > ou = à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.