



Menus



Menu végétarien

Lundi 26 juin :

Taboulé

Pizza mozzarella

Mélange de salade verte bio



Yourt sucré bio



Mardi 27 juin :

Poisson pané*

Purée de potiron

Petit saint paulin bio



Fruit bio

Mercredi 28 juin :

Goulash de boeuf VBF



Chou-fleurs bio



Comté AOP ou cantal AOP



Fruit



Goûter : Baguette bio, barres de chocolat et lait



Jeudi 29 juin :

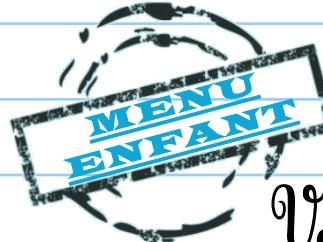
Tomate bio, olives

Vinaigrette : huile d'olive Citron

Hoki « pêche durable » sauce colombo

Blé bio aux légumes

Fromages aromatisés



ECOLE COTTON B - CE2 B

Vendredi 30 juin :

Pastèque

Merguez

Semoule bio et légumes couscous

Crème dessert au chocolat



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

Les menus proposés par la Caisse des Écoles 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.