



Lundi 11 septembre :

Poisson pané *



Gratin de courgettes bio

Camembert bio



Fruit

Mardi 12 septembre :



Tomate bio et olives

Veau sauce chasseur



Pommes de terre persillées



Yaourt bio framboise ou fraise

Menu végétarien

Mercredi 13 septembre :

Boulettes au sarrasin et lentilles

Poêlée champêtre

Saint nectaire AOP ou Port salut

Fruit



Goûter : Baguette bio, confiture et lait aromatisé chocolat



Jeudi 14 septembre :

Concombre à l'aneth

Hoki « pêche durable » à l'oseille



Blé bio aux légumes

Suisses aromatisés



Vendredi 15 septembre :

Dinde label rouge sauce estragon



Haricots verts bio

Petit saint paulin bio



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.

Notre établissement scolaire fournit des produits laitiers subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du régime européen de distribution de lait aux écoles.