



Lundi 05 février :

Pépites de poisson gratiné* « pêche durable »

Purée de potiron

Comté AOP / Cantal AOP



Fruit

Mardi 06 février :

 Steak haché VBF

Ratatouille - riz bio



Emmental ou tomme noire



Fruit bio



Mercredi 07 février :

Chou rouge aux pommes

Tajine de bœuf VBF aux raisins



Lemoule bio

Puisses aromatisés

Goûter : Croissant et lait aromatisé

Menu végétarien :

Jeudi 08 février :

Nuggets végétarien

Fondue de poireaux

Port salut ou tomme blanche

Salade de fruits frais

Vendredi 09 février :

Mélange de crudités carnaval

(composition : carotte, chou blanc, poivron vert, radis et maïs)

Dorade « pêche durable » sauce vanille



Penne bio

Yaourt bio à la pêche ou à la fraise



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.