



Menu végétarien

Lundi 12 février :

Omelette bio ciboulette 

Poêlée champêtre

Pavé d'affinois

Fruit



Mardi gras

Mardi 13 février :

Endives et dés d'emmental

Vinaigrette à l'orange

Veau sauce provençale


Lentilles



Beignet à la framboise

Mercredi 14 février :

Escalope de dinde label rouge au jus 

 Gratin de choux fleurs bio

Fromage fondu au choix

Fruit bio 

Goûter : Baguette bio, confiture et jus de fruit 



Jeudi 15 février :

Filet de poisson frais

 Haricots verts bio

Mimolette ou saint nectaire AOP 

Salade de fruits frais

MENU
A THEME



Vendredi 16 février :

Nems au poulet sur lit d'iceberg

Dinde label rouge sauce aigre douce 

Nouilles sautées à l'asiatique

Yaourt à la noix de coco



 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.

Notre établissement scolaire fournit des produits laitiers subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre de la région européenne de distribution de lait aux écoles.