



Lundi 19 février:

Céleri rémoulade bio 

 Boeuf VBF à la basquaise

Riz bio 

Fromage blanc sur coulis de fruits rouges

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait



Mardi 20 février :

Poisson pané*

Brocolis

Petit saint paulin bio 

Fruit

Goûter : Pain au chocolat et jus

Mercredi 21 février : *Menu végétarien*

Betteraves bio 

 Pizza au fromage bio

Mélange de salade verte bio 

Yaourt à boire

Goûter : Baguette bio, chocolat et lait aromatisé



Jeudi 22 février :

Steak haché VBF 

Gratin de blettes

Edam

Fruit

Goûter : Pain céréales, confiture et jus de fruit

Vendredi 23 février:

Scarole, mozzarella et croûtons

Colin « pêche durable » sauce catalane

 Boulgour bio

Purée de fruits bio 

Goûter : Déjeunette au chocolat et lait



 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.