



MENU
A THEME

Lundi 19 mars :

Beignets de morue sur lit de laitue

Brandade de morue

Pastel de nata



PORTUGAL

Menu végétarien

Mardi 20 mars :

Pané de blé et de tomate

Épinards à la crème

Edam ou gouda

Fruit

Mercredi 21 mars :

Carottes râpées bio 

Hoki « pêche durable » sauce saveurs d'Afrique

Penne bio 

Fromage blanc aux fruits bio 

Goûter : Baguette bio, confiture et lait aromatisé 



Jeudi 22 mars :

Colombo de dinde label rouge 

Brocolis

Petit saint paulin bio 

Salade de fruits frais

Vendredi 23 mars :

Endives et dés de mimolette

Boeuf VBF sauce curry  

Riz bio 

Purée de fruits bio 



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.