



Menu végétarien :

Lundi 26 mars :

Pépites de colin en tempura* « pêche durable »



Haricots verts bio

Pont l'évêque

Fruit

Mardi 27 mars :

Céleri rémoulade bio



Omelette bio ciboulette

Purée



Yaourt sucré bio



Mercredi 28 mars :

Escalope de dinde label rouge au jus



Poêlée méridionale

Comté AOP ou cantal AOP



Fruit bio

Gâter : Baguette bio, chocolat et lait



Jeudi 29 mars :

Pomelos

Veau sauce chasseur

Pommes paillasson

Mousse au chocolat

Vendredi 30 mars :

Filet de poisson frais

Gratin de choux fleurs bio



Fromage ails et fines herbes

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 disponible 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.