



Lundi 23 octobre :

 Steak haché VBF

Petits pois bio 

Fromage fondu
Fruit

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait



Mardi 24 octobre :

Chou blanc bio au miel 


Tajine d'agneau
Semoule bio




Yaourt sucré bio 

Goûter : Madeleine cœur chocolat et jus

Mercredi 25 octobre :

Dinde « label rouge » sauce chasseur 

 Choux fleurs bio

Pont l'évêque

Fruit

Goûter : Baguette bio, chocolat et lait aromatisé



Jeudi 26 octobre :

Batavia et dés d'emmental

Hoki « pêche durable » sauce dieppoise



Riz bio

Purée de fruits bio

Goûter : Pain aux céréales, confiture et jus de fruit

Vendredi 27 octobre :

Omelette bio 

Gratin d'épinards

Comme blanche

Banane, sauce chocolat et chantilly

Goûter : Pain au chocolat et lait

Menu végétarien



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.