

Menus



Menu végétarien :

Lundi 13 novembre :

Pépites de poisson gratiné* « pêche durable »

Brocolis

Fromage à coque rouge

Fruit

Mardi 14 novembre :

Pomelos

Omelette bio ciboulette

Coco à la tomate

Fromage blanc aux fruits bio



Mercredi 15 novembre :

Rôti de dinde label rouge au jus



Haricots verts bio

Emmental ou tomme noire

Fruit bio



Goûter : Baguette bio, confiture et jus de fruit



Jeudi 16 novembre :

Tomates / lentilles vinaigrette



Boeuf VBF stroganoff

Purée

Yaourt nature sucré bio



Vendredi 17 novembre :

Filet de poisson frais

Fondue de poireaux



Camembert bio

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 » dans le cadre de la réglementation européenne de distribution de lait aux écoles. *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 réglementation européenne de distribution de lait aux écoles.