



Lundi 20 novembre :

Iceberg et dés d'emmental

Agneau au thym

Pigeolet

Poire au chocolat

Mardi 21 novembre :

Porc à la moutarde à l'ancienne

Plat de substitution : Haché de poulet

Poêlée campagnarde

Fromage fondu au choix

Fruit

Mercredi 22 novembre :

Carottes râpées bio



Hoki « pêche durable » sauce citron

Riz bio



Yacourt citron bio ou abricot bio

Goûter : Ptit carré à la pomme et lait



Menu végétarien

Jeudi 23 novembre :

Galette au soja à l'indienne

Gratin de duo de courgettes

Saint paulin bio



Salade de fruits frais



MENU
A THEME

Vendredi 24 novembre :

Endives, croûtons et vinaigrette à l'orange

Cartiflette de volaille au reblochon AOP

Carte aux myrtilles



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.