



Lundi 04 décembre :

 Steak haché VBF

Carottes bio 

Fromage fondu au choix
Fruit

Menu végétarien

Mercredi 06 décembre :

Boulette de sarrasin sauce tomate

Brocolis

Comme blanche ou Saint néctaire AOP 

Fruit

Goûter : Baguette bio, chocolat et lait aromatisé 

Jeudi 07 décembre :

Scarole et mimolette

Colin « pêche durable » sauce vanille

Riz bio 

Mousse au chocolat

Mardi 05 décembre :

Mélange de crudités bio 

Echine de porc 1/2 sel

Plat de substitution : Jambon de volaille

Lentilles

Yaourt sucré bio 



Vendredi 08 décembre :

Veau aux olives

Haricots verts bio 

Coulommiers

Fruit 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.

Notre établissement scolaire fournit des produits laitiers subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du régime européen de distribution de lait aux écoles.