



Lundi 06 novembre :

Laitue et croûtons

Hachis parmentier de poisson frais
Fromage blanc sur coulis au choix

Mardi 07 novembre :

 Dinde Label Rouge sauce colombo

Poêlée champêtre
Pavé d'affinois
Fruit

Mercredi 08 novembre :

Endives et dés de cantal

Veau marengo

 Fusilli bio

Purée de fruits bio 

Goûter : Baguette bio, chocolat et lait aromatisé chocolat 



Menu végétarien

Jeudi 09 novembre :

Pané de blé et de tomate

Ratatouille – Riz bio 

Edam ou gouda

Fruit

Vendredi 10 novembre :

Salade coleslaw

Ecolin « pêche durable » sauce curry

Boulgour bio 



Yaourt bio framboise ou pêche 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.