

Menus



Menu végétarien

Lundi 10 décembre :

Concombre

 Omelette bio

Petit pois bio 

Suisses aromatisés

Mardi 11 décembre :

Poisson pané*

Choux fleurs bio 

Camembert bio

Fruit

Mercredi 12 décembre :

Endives et bleu

Goulash de bœuf VBF

 Coquillettes bio

Liégeois de fruit

Goûter : Baguette bio, chocolat et lait



Vendredi 14 décembre :

 Chou blanc bio au miel

Escalope de dinde label rouge sauce champignons



 Riz bio

Fromage blanc

sur coulis

Jeudi 13 décembre :

Saumon frais

Haricots verts bio 

Comté AOP ou Cantal AOP

Fruit



 Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.

Les menus proposés par la Caisse des Écoles 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 UE / Volaille et Porc : France / Agneau origine UE et/ou Pays Tiers- 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.