



Lundi 19 novembre :

Dinde label rouge sauce fromagère



Choux fleurs bio



Brie bio

Fruit

Mardi 20 novembre :

Endives et mimolette

Petit salé aux lentilles

Plat de substitution : Steak haché

Yaourt sucré bio



Mercredi 21 novembre :

Veau sauce nemours

Ratatouille – pomme de terre

Comme noire

Banane sauce chocolat

Gouter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait



Menu végétarien

Vendredi 23 novembre :

Steak de soja tomate - basilic

Haricots plats

Edam ou gouda

Fruit bio



Jeudi 22 novembre :

Carottes râpées bio



Jambon de volaille

Salade de pomme de terre

Fromage blanc aux fruits bio



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.