




Lundi 26 novembre:

Scarole et dés d'emmental

 Boeuf VBF sauce lyonnaise

Pommes de terre persillées

Purée de fruits bio 

Mardi 27 novembre :

Poisson meunière*

Epinards bio 

Saint nectaire ou Comme blanche

Fruit

Mercredi 28 novembre :

Pomelos

Rôti de dinde label rouge 

Coco à la tomate



Yaourt bio pêche ou citron

Goûter : Baguette bio, confiture et jus de fruits



Jeudi 29 novembre : *Menu végétarien*

Nuggets de blé

Fondue de poireaux

Fromage à coque rouge

Fruit

Vendredi 30 novembre :

Chou rouge aux pommes

Portion de poisson blanc « pêche durable »
sauce basquaise

Riz bio 

Fromage blanc aux 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 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.