



Lundi 14 janvier :

Colin pêche durable en tempura*

Epinards bio à la crème 

 Camembert bio

Fruit bio 

Mardi 15 janvier :

 Carottes râpées bio

Petit salé aux lentilles

Plat de substitution : Jambon de volaille

Yaourt sucré bio 

Menu végétarien

Mercredi 16 janvier :

 Omelette ciboulette bio

Beignets de chou-fleurs

Gouda bio 

Fruit

Goûter : Baguette bio, confiture et lait aromatisé



Jeudi 17 janvier :

Chou rouge aux pommes

Veau sauce paprika

Coquillettes bio 

Suisses aromatisés

Vendredi 18 janvier :

Poisson frais à définir

Fondue de poireaux

Petit saint paulin bio 

 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.