



Lundi 24 décembre : *Menu végétarien*

Scarole et emmental

Aiguillettes de blé et de carottes

Purée

Bûchette au chocolat

Goûter : Allumette au chocolat bio et lait



Mardi 25 décembre :

FERIE



Mercredi 26 décembre :

Dinde label rouge sauce fourme d'Ambert

Poêlée méridionale

Port salut



Fruit bio

Goûter : Baguette bio, confiture et jus d'orange bio



Jeudi 27 décembre :

Pomelos

Portion de cabillaud sauce curry



Riz bio



Yaourt sucré bio

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait aromatisé



Vendredi 28 décembre :

Boeuf VBF sauce lyonnaise

Brocolis bio



Fromage à coque rouge

Banane sauce chocolat

Goûter : Merveilleux perles de sucre et purée de pomme



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.

*Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous nos poissons enrobés sont > ou = à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.