




Lundi 23 avril :

Carottes râpées bio 

 Boeuf VBF sauce paprika

Coquillettes bio 

Poire au chocolat

Goûter : Pain au lait, chocolat et jus

Mercredi 25 avril :

Endives et croûtons

Escalope de dinde label rouge au jus *Vinaigrette à l'orange*

Pigeolet 

 Yaourt bio à la vanille

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait



Mardi 24 avril :

Pépites de poisson « pêche durable » gratiné*

Haricots plats

Comme noire

Fruit

Goûter : Pain complet, confiture et jus de fruit



Jeudi 26 avril : *Menu végétarien*
Pané de blé et de tomate

Poêlée campagnarde

 Comté AOP

Fruit

Goûter : Croissant et lait

Vendredi 27 avril :

Laitue et dés de mimolette

Hoki « pêche durable » sauce vanille

 Riz bio

Purée de fruits bio 

Goûter : Baguette bio, fromage fondu et jus de fruit



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 France, Allemagne ou Hollande – Comme stipulé dans notre cahier des charges, tous nos fruits sont « de saison » dans le cadre de la région européenne de distribution de lait aux écoles. *Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous nos poissons enrobés sont > ou = à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.

Notre établissement scolaire fournit des produits laitiers subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre de la région européenne de distribution de lait aux écoles.