



**Lundi 25 juin :**  
**Tomate bio et emmental**  
**Pépites de colin pêche durable en tempura\***  
**Pommes boulangères**  
**Purée de fruits bio** 

**Mardi 26 juin :**  
**Boeuf VBF sauce stroganoff**   
**Carottes bio**  
**Fromage fondu au choix**  
**Fruit bio** 

**Mercredi 27 juin :**  
**Melon canari vert**  
**Dorade « pêche durable » sauce matelotte**  
**Riz bio**   
**Suisses aromatisés**



Gouter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait

*Menu végétarien*  
**Jeudi 28 juin :**  
**Pané de blé et de tomate**  
**Poêlée méridionale**  
**Mimolette ou tomme noire**  
**Salade de fruits frais**

**Vendredi 29 juin**  
**Iceberg et croûtons**  
**Dinde label rouge sauce piquante**   
**Lemoule bio**   
**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 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 » \*Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous nos poissons enrobés sont > ou = à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.