



Lundi 12 novembre :

Céleri rémoulade

Pépites de poisson « pêche durable » en tempura*

Macaronis bio 

Suisse aromatisé

Mardi 13 novembre :

 Boeuf VBF sauce mode

Carottes bio 

Petit saint paulin bio

Fruit



Mercredi 14 novembre :

 Chou blanc bio au miel

Hoki « pêche durable » sauce colombo

Boulgour bio 

Mousse au chocolat noir ou au lait

Goûter : Pain au lait, chocolat et lait

Menu végétarien :

Jeudi 15 novembre :

Omelette bio 

Poêlée champêtre

Comté AOP ou cantal AOP

 Fruit bio

Vendredi 16 novembre :

MENU A THEME



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.