



Lundi 05 novembre :

Endives et bleu

Lasagnes de boeuf VBF

Liégeois de fruit

Menu végétarien

Mardi 06 novembre :

Aiguillettes de blé et de carottes

Haricots verts bio



Gouda bio
Fruit

Mercredi 07 novembre :

Pomelos

Colin « pêche durable » sauce dieppoise

Pommes de terre persillées

Fromage blanc aux fruits bio

Goûter : Baguette bio, miel et jus de fruit



Vendredi 09 novembre :

Veau sauce chasseur



Petits pois bio

Fromage fondu au choix

Fruit bio



Jeudi 08 novembre :

Cuisse de poulet

Beignets de courgettes

Camembert bio



Salade de fruits frais



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.