

Menus



Lundi 04 février :

Mélange de salade verte et mimolette


Saucisses fumées


Plat de substitution : saucisses de volaille

Coco à la tomate

Purée de fruits bio 


Mercredi 06 février :

Boeuf VBF sauce curry 

 Carottes bio

Edam ou gouda

Fruit

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait aromatisé 

Menu végétarien :

Jeudi 07 février :

Omelette fraîche bio 

 Haricots verts bio

Port salut

Salade de fruits frais



Mardi 05 février :

 Iceberg et nems

Dinde label rouge sauce aigre douce

Nouilles à l'asiatique

Yaourt à la noix de coco



Vendredi 08 février :

Chou blanc bio au miel 

Hoki « pêche durable » sauce oseille

Pommes rissolées

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 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.