

Menus



Lundi 11 février :

Poisson meunière*

Petit pois bio 

 Petit saint paulin bio

Fruit

Menu végétarien

Mardi 12 février :

Pomelos

Galette de soja tomate-basilic

Blé bio aux légumes 



Yaourt bio pêche et abricots

Mercredi 13 février :

Veau sauce moutarde et miel

Beignets de salsifis

Coulommiers

Fruit bio 



Goûter : Baguette bio + confiture et jus de fruit



Vendredi 15 février :


Cuisse de poulet

Frites

Fromage fondu au choix

Fruit

Jeudi 14 février :

Céleri rémoulade bio 

Poisson frais

Fondue de poireaux

Crème dessert vanille ou chocolat



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.

Les menus proposés par la Caisse des Écoles 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.

