




Menu végétarien

Lundi 28 janvier :

Betteraves bio 

Carte tomate - chèvre

Batavia

Yaourt sucré bio 

Mardi 29 janvier :

Poisson gratiné « pêche durable »*

Poêlée campagnarde

Brie bio 

Fruit

Mercredi 30 janvier :

Roti de dinde label rouge 

Chou vert braisé

Fromage fondu

Fruit bio 

Goûter : Pain au lait, miel et lait



Chandeleure

Vendredi 01 février :

Veau sauce moutarde à l'ancienne

Brocolis bio 

Emmental ou tomme blanche

Crêpe à la framboise



Jeudi 31 janvier :

Endives et croûtons

Vinaigrette : à l'orange

Portion de cabillaud sauce du gléré

Riz bio 

Suisses aromatisés



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.