



Lundi 11 mars :

Iceberg et saucisson

Entrée de substitution : Iceberg, œuf bio mayonnaise

Lasagnes de bœuf fraîches VBF 

 Yaourt sucré bio

Mardi 12 mars :

Pépites de poisson « pêche durable » en tempura

Ratatouille - riz bio 

 Camembert bio

Fruit

Mercredi 13 mars :

Veau sauce marengo

 Carottes bio

Fromage fondu au choix

Fruit bio 

Goûter : Baguette bio, chocolat et lait 



Jeudi 14 mars :

Radis

Dorade « pêche durable » sauce escabèche

Penne bio 

Flan gélatiné chocolat ou vanille

Menu végétarien

Vendredi 15 mars :  
Aiguillettes de blé et de carotte

Fondue de poireaux

Saint nectaire AOP / Port salut

Fruit



*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.