



Lundi 18 février :

Carottes râpées bio 

Grignotes de poulet


 Coquillettes bio

Fromage blanc sur coulis de fruits rouges

Mercredi 20 février :

Endives et croûtons

Vinaigrette à l'orange

Boeuf VBF sauce saveur d'Afrique 

Boulgour bio 

 Yaourt sucré bio

Goûter : Meilleux chocolat et lait



Jeudi 21 février :

Rôti de porc

Plat de substitution : Haché de poulet

Poêlée champêtre

Fromage à coque rouge

Salade de fruits frais

Vendredi 22 février :

Laitue et emmental

Portion de poisson « pêche durable » sauce citron

Pommes de terre persillées

Mousse au chocolat



 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.