



Lundi 25 février :

Poisson pané*

Épinards à la crème

Comté AOP

Fruit

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait



Menu végétarien

Mercredi 27 février :

Pané de blé, tomate et mozzarella

Haricots beurre à la tomate

Cantal AOP

Fruit bio



Goûter : Baguette bio, confiture et purée de fruit



Jeudi 28 février :

Concombre vinaigrette

Portion de hoki « pêche durable » sauce italienne



Riz bio

Nan sur lit de caramel

Goûter : Merveilles amandes et lait aromatisé



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 sulfuré, 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.

Mardi 26 février :

Chou rouge bio aux pommes

Steak haché VBF



Cortis bio



Suisses aromatisés

Goûter : Pain complet, fromage fondu et jus de fruit



Vendredi 01 mars :

Veau aux olives

Brocolis bio



Pavé d'affinois

Fruit

Goûter : Pain au chocolat et lait