



Lundi 02 décembre :

Rôti de dinde froid 

Poêlée espagna

Babybel

Banane sauce chocolat



Mardi 03 décembre :

Carottes râpées bio 

Couscous végétarien



Semoule bio

Yaourt bio citron ou pêche 

Mercredi 04 décembre :

Veau sauce chasseur

Gratin de choux fleurs bio 

Camembert bio 

Fruit bio 

Goûter : Moelleux chocolat et lait nature bio 



Jeudi 05 décembre :

*Le menu sera communiqué le
jour même en raison du
mouvement social*

Vendredi 06 décembre :

*Le menu sera communiqué le
jour même en raison du
mouvement social*



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.