

Menus



Lundi 06 janvier :

Scarole et emmental

Lasagnes de boeuf VBF 

 Purée de fruits bio et biscuits



Mardi 07 janvier :

Pané de blé-tomate mozzarella

Ratatouille – pomme de terre

Petit saint Paulin bio 

Galette des rois




Mercredi 08 janvier :

Batavia et dès de mimolette

Poisson gratiné « pêche durable »

Poêlée campagnarde

 Yaourt bio local et sucre

Goûter : Croissant et jus bio 



Jeudi 09 janvier :

Mélange de salade

Raviolis de tofu

Cantal AOP 

 Fruit bio



Menus Berbère

Vendredi 10 janvier :

Carottes rondelles au cumin

Cuisse de poulet 

 Semoule bio et légumes couscous

Orange à la cannelle



 Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.

Les menus proposés par la Caisse des Écoles 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 France, Allemagne ou Hollande – Comme stipulé dans notre cahier des charges, tous nos fruits sont « de saison » à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

*Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous nos poissons enrobés sont > ou = à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.

Notre établissement scolaire fournit des produits laitiers subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du régime européen de distribution de lait aux écoles.