



Lundi 01 avril :

Chou blanc bio au miel 

Jambon de porc

Plat de substitution : Jambon de volaille

Purée

Fromage blanc sur coulis de fruits rouges

Menu végétarien

Mardi 02 avril :

Omelette Bio 

Gratin de courgettes bio 

Fromage fondu au choix
Fruit

Mercredi 03 avril :

Scarole et dés de mimolette



Boeuf VBF sauce mode

Coquillettes bio 

Mousse au chocolat noir ou au lait

Goûter : Baguette bio + pâte à tartiner et lait 



Vendredi 05 avril :

Radis

Jeudi 04 avril :

Blanquette de dinde label rouge 

Carottes bio 

Fromage à coque rouge

Salade de fruits frais

Hoki « pêche durable » sauce dieppoise

Riz bio 

Yaourt sucré bio 



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 disponible 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.

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

