

# Menus



*Menu végétarien*

Lundi 20 mai :


- Omelette bio au fromage 
- Fondue de poireaux
- Petit saint paulin bio 
- Fruit

Mardi 21 mai : 

- Iceberg, croûtons
- Sauce caesar
-  Cheese burger
- Frites ou potatoes
- Yaourt à boire



Mercredi 22 mai :


- Veau sauce forestière
- Carottes bio 
- Pont l'évêque
- Fruit



Goûter : Baguette bio, miel et lait 

*Menu végétarien*

Jeudi 23 mai :

- Concombre au fromage blanc
- Colin pêche durable sauce citron
-  Riz bio
- Mousse au chocolat noir ou au lait

Vendredi 24 mai :

- Galette de soja tomate basilic
- Gratin de courgettes bio 
- Bleu
- Fruit



*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 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.

