

Menus



Lundi 29 avril :

Concombre vinaigrette

Poisson gratiné « pêche durable »*

Coquillettes bio 

Fromage blanc aux fruits bio 

Goûter : Baguette bio, miel et jus de fruit 

Menu végétarien

Mardi 30 avril :

Aiguillettes de blé et de carottes

Choux fleurs bio 

Gouda bio 

Fruit

Goûter : Muffin chocolat et lait

Mercredi 01 mai :

FERIE



Jeudi 02 mai :

Boeuf VBF aux olives

Beignets de courgettes

Comme noire

Fruit

Goûter : Baguette bio, fromage fondu et purée de fruits 

Vendredi 03 mai :

Pomelos

Portion de Hoki « pêche durable » sauce crevettes

Lemoule bio 

Luisses aromatisés

Goûter : Croissant 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 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.

