



Lundi 03 juin:

 **Tomate bio**

Jambon de volaille

Piémontaise

Yaourt sucré bio 

Mardi 04 juin:

Pastèque

Ravioli de volaille

Crème dessert vanille et chocolat



Mercredi 05 juin:

Boulette de sarrasin sauce tomate

Ratatouille - riz bio 

Fromage fondu au choix

Fruit

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait



Jeudi 06 juin:

Agneau au thym

Haricots plats

Edam ou gouda

Salade de fruits frais

Vendredi 07 juin:

Omelette bio 

 **Brocolis bio**

Brie bio 

Fruit



 **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 sulfuré, 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.