



**Végétarien**

Lundi 16 septembre :

 Tomates bio - olives

Aiguillettes de blé et de carottes

Tortis bio aux champignons 

 Yaourt bio et local

Mardi 17 septembre :

Poisson « pêche durable » meunière\*

Haricots plats

Petit saint paulin bio 

 Fruit bio

**Végétarien**

Mercredi 18 septembre :

Carottes râpées bio 

Chili sin carne

 Riz bio - haricots rouges

Le flottante



Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait 

Jeudi 19 septembre :

Cajine de boeuf VBF 

 Carottes bio, navets au jus d'orange

Saint nectaire AOP

Fruit bio 

Vendredi 20 septembre :

Scarole et mimolette

Filet de lieu « pêche durable » sauce curry

Boulgour bio 

Mousse au chocolat au lait ou noir



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.

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