



Lundi 23 septembre :

Rôti de bœuf froid VBF

Brocolis bio

Fromage ails et fines herbes

Fruit bio

Mardi 24 septembre :

Galette tomate basilic

Ratatouille - riz bio

Fromage à coque rouge

Fruit

Mercredi 25 septembre :

Filet de poisson frais

Gratin de courgettes bio

Brie bio

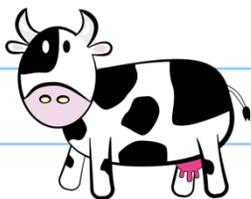
Fruit bio

Goûter : Pain au chocolat et jus bio



Jeudi 26 septembre :

MENU A THEME



Vendredi 27 septembre :

Melon

Gratin de céréales, quinoa et légumes  
Fromage blanc bio, confiture et biscuits



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 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 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.

