



Lundi 30 septembre :

Omelette au fromage bio 

 Petit pois bio

Mimolette ou cœur cendré

Fruit

Mardi 01 octobre :

Radis

Saucisses de francfort

Plat de substitution : Chipolatas de volaille

Purée

Mercredi 02 octobre :

Veau sauce fromagère

Beignets de salsifis

Fromage fondu

 Fruit bio

Goûter : Baguette bio, miel et lait



Yaourt bio et local 



Jeudi 03 octobre :

Concombre

Boulette de sarrasin sauce tomate

Spaghetti bio 

Fromage blanc bio et miel



Vendredi 04 octobre :

Céleri rémoulade

Colin « pêche durable » sauce provençale

Pommes de terre persillées

Suisses nature bio 



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 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.