



Lundi 09 septembre :

Rôti de dinde LR 

 Choux fleurs bio

Edam ou gouda

Fruit bio 

Mardi 10 septembre :

Pastèque

Parmentier

De lentilles

Fromage blanc bio et miel

Mercredi 11 septembre :

Veau sauce estragon

Beignets de courgettes

Cantal AOP

Fruit



Goûter : Baguette bio, confiture et jus de fruits bio 



Jeudi 12 septembre :

Concombre au fromage blanc

Hoki « pêche durable » sauce indienne

Blé bio aux petits légumes 

Liégeois de fruits

Vendredi 13 septembre :

Omelette bio 

Épinards bio à la crème 

Fromage fondu au choix

Fruit 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.