



Lundi 21 octobre:

Nuggets végétarien

Epinards bio à la béchamel 

Pont l'évêque AOP

Fruit

Goûter : Pain tranché au sésame bio, confiture et jus de fruit



Mardi 22 octobre :

Chou blanc bio 

Vinaigrette au miel

Rôti de dinde froid Label rouge 

Purée



Yaourt bio et local

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait



Mercredi 23 octobre :

Veau sauce fromagère

Brocolis bio 

Gouda bio 

Fruit

Goûter : Pain au chocolat et lait bio



Jeudi 24 octobre :

Radis

Dorade « pêche durable » sauce crevettes

Macaronis bio 

Crème dessert chocolat

Goûter : Pain semi-complet bio, fromage et jus



Vendredi 25 octobre:

Omelette bio au fromage 

Poêlée champêtre

Fromage à coque rouge

Salade de fruits

Goûter : Pit carré fraise et jus de fruits bio



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, 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.

