



## Lundi 04 novembre:

- Scarole et croûtons sauce Caesar
- Rachis parmentier frais VBF
- Yacourt bio et local - sucre



## Mardi 05 novembre:

- Galette tomate-basilic
- Petit pois bio
- Camembert bio
- Fruit bio

## Mercredi 06 novembre:

- Chou rouge bio aux pommes
- Colin « pêche durable » sauce forestière
- Riz bio
- Fromage blanc bio et coupelle de miel
- Goûter : Baguette bio, confiture et jus bio



## Jeudi 07 novembre:

- Omelette ciboulette bio
- Haricots verts bio
- Petit saint paulin bio
- Fruit bio

## Vendredi 08 novembre:

- Carottes râpées bio
- Tajine d'agneau
- Lemoule bio
- Flan vanille ou chocolat



**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 disponible 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 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.