



Lundi 03 février :

Pouté de porc sauce moutarde à l'ancienne

Plat de substitution: steak haché VBF



Beignets de **salsifis**

Yaourt bio sucré



Fruit bio



Chandeleur

Mardi 04 février :

Galette de soja tomate basilic

Ratatouille - Riz bio



Brie bio



Crêpe

Mercredi 05 février :

Laitue et dés d'emmental

Pépites de colin * « pêche durable »

Purée de patate douce



Yaourt nature local bio + sucré

Goûter : Pain au lait et jus de fruits bio



Jeudi 06 février

Menu à
thème



Vendredi 07 février :

Omelette au fromage bio



Carottes bio et Pommes de terre



Fromage blanc bio et son coulis

Fruit 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.