



Lundi 10 février :

Pané de blé tomate mozzarella

Gratin de courgettes bio 



Moimollette bio 

Clémentines 

Goûter : Pain aux fruits et lait chocolaté

Mercredi 12 février :

Mélange de crudités bio 

Nuggets de blé 



Petits pois bio

Mousse au chocolat

Goûter : Pain de campagne bio , fromage fondu et purée de fruits

Mardi 11 février :

Steak haché

Pommes de terre persillées

Camembert bio 

Banane bio 

Goûter : Croissant et jus d'oranges



Jeudi 13 février :

Pomelos + sucre


Colin « pêche durable » aux crevettes



Boullghour bio



Yaourt nature local bio + sucre

Goûter : Pain au lait et fruit bio 

Vendredi 14 février :

Blanquette de veau

Tagliatelles

Saint Nectaire 

Salade de fruits

Goûter : Pain au sésame bio , miel et purée 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 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.

