

Menus



Lundi 16 mars:

Saucisses de Porc

Plat de substitution: saucisses de volaille

Lentilles bio sauce tomates

Fromage blanc bio

Fruit bio

Mardi 17 mars :

Mélange de Carottes et céleris bio



Couscous végétarien

Crème dessert

Mercredi 18 mars :

Quenelles bio

Epinards bio béchamel



Saint Nectaire AOP

Fruit bio



Goûter : Pain aux céréales, miel et lait bio

Jeudi 19 mars:

Betteraves cuites bio aux amandes

Filet de cabillaud sauce matelote

Riz bio

Yaourt local bio

Vendredi 20 mars:

Menu à thème



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.

