





# Menus



Lundi 17 février :


Endives et dés de Cantal  
Gnocchis bio    
Gratin d'épinards bio   
Liégeois chocolat bio 

Mardi 18 février :

 Betteraves bio   
Raviolis 4 fromages  
Fromage blanc bio  et son coulis  
Fruit bio 

Mercredi 19 février :

Boeuf Marengo   
Haricots plats  
Comté ou Cantal   
Fruit bio 

Goûter : Pain au raisin et lait bio 



Jeudi 20 février :

 Chou blanc bio au miel  
Hachis Parmentier  
Petit Saint Paulin bio   
Fruit bio 

Vendredi 21 février :

Salade de batavia   
Hoki « pêche durable » sauce provençale  
Blé bio aux petits légumes   
Yaourt bio local  et sucre



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.  
\*Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous nos poissons enrobés sont > ou = à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.

