



Lundi 2 mars:

Scarole, mimolette, et croûtons
Parmentier de lentilles
Quetsches au sirop

Mardi 3 mars :



Escalope de dinde sauce à la tomate



Blé bio aux petits légumes

Petit Saint Paulin bio



Salade de fruits

Mercredi 4 mars :

Pomelos

Sauté de veau sauce forestière

Haricots verts bio



Yaourt nature local bio



Goûter : Quatre quart et lait chocolaté



Jeudi 5 mars:

Curry de poisson et fruits de mer

Nouvelle recette

Epinards bio et riz bio



Coulommier

Fruit bio



Vendredi 6 mars:

Chou rouge bio aux pommes bio



Gratin de céréales



Edam bio



Purée de fruits bio et biscuit



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 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.

