

# Menus



Mardi gras

Lundi 24 février :

Radis et beurre



Carte au fromage bio



Salade verte bio



Purée de fruits bio



Mardi 25 février :

Carottes râpées bio



Boulettes de sarrasin à la tomate

Brocolis bio



Gratiné

Beignet

Mercredi 26 février :

ragine d'agneau aux abricots

Semoule bio



Camembert bio



Fruit bio



Goûter : Pain aux pépites de chocolat et purée de fruits bio



Jeudi 27 février :

Salade de pommes de terre

Rôti de boeuf



Mélange de légumes

Yaourt bio local et sucre



Vendredi 28 février :

Filet de poisson « pêche durable » sauce citron

Tagliatelles

Gouda

Salade de fruits



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.

