



Lundi 9 mars:



Boulettes de soja à la tomate

Purée de potiron et pommes de terre

Camembert bio



Fruit bio



Mardi 10 mars :

Endives, emmental et vinaigrette à l'orange

Rôti de bœuf



Pennes bio



Yaourt bio



Mercredi 11 mars :

Omelette bio



Fondue de Poireaux

Comté



Fruit bio



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



Jeudi 12 mars:

Haut de cuisse de poulet rôti



Pommes noisettes



Brie bio

Fruit bio



Vendredi 13 mars:

Carottes râpées bio



Filet de poisson « pêche durable » sauce à l'aneth

Gratin de chou - fleur bio



Gaufre au 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 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.