



Lundi 29 juin :



Tomates bio



Couscous végétarien



Yaourt aux fruits bio

Mardi 30 juin :

Filet de colin « pêche durable »



Epinards bio en purée

Mimolette bio



Fruit

Mercredi 01 juillet :

Mélange de salades bio





Rôti de bœuf  et ketchup

Mélange de pommes de terre



Fromage blanc bio et son coulis

Goûter : Baguette au sésame bio , miel et fruit bio 



Jeudi 2 juillet :

Emincée de dinde  au jus

Mélange de légumes

Fromage

Carte au fruit de la passion

Vendredi 3 juillet :

Macédoine de légumes



Pizza aux fromages

Duo Batavia et mozzarella



Purée de fruit bio



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.

Les menus proposés par la Caisse des Ecoles 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.