

Menu élaboré par le conseil municipal des jeunes




DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2024

LUNDI

SPAGHETTI 
BOLOGNAISE VEGETALE 
VACHE QUI RIT
COMPOTE 
BAGUETTE 



MERCREDI

SALADE VERTE 
OMELETTE AU COMTE 
RATATOUILLE
ECLAIR AU CHOCOLAT
BAGUETTE 



VENREDI

COLESLAW 
SAUTE DE VEAU MARENGO 
PDT GRENAILLE 
EMMENTAL  
FRUIT  
BAGUETTE AUX GRAINES 

MARDI

VELOUTE D'ASPERGE 
POISSON PANE 
SAUCE TARTARE
RIZ
YAOURT FRAISE 
FRUIT  
BAGUETTE 




JEUDI

SALADE D'ENDIVES  
POULET ROTI AU JUS 
BROCOLIS 
YAOURT NATURE  
PUREE POMME BANANE
BAGUETTE 



Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seuls le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelle les autres jours. Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).

 Agriculture BIO



 Label rouge

 Plats confectionnés "maison"



Certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

 Bleu Blanc Cœur

  Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles