Menus écoles

Lundi 15 au vendredi 19 février 2027

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de légumes (6)	**Salade verte vinaigrette**	Oeufs mayonnaise (9, 10)	Taboulé oriental (5)	Carottes râpées
Poulet basquaise	**Tortilla aux pommes de terre** (6, 10)	Bœuf braisé à la Hongroise	Filet de lieu sauce tomate (11)	Pot au feu de légumes (13)
Riz pilaf		Haricots blancs à la tomate (6)	Blé (5, 6)	
Camembert (6)	**Fromage blanc**	Fromage râpé (6)	Buchette de chèvre (6)	Yaourt aromatisé (6)
Fruit de saison	**Compote de pommes**	Oranges	Cake Citron (5, 6, 10)	Fruit de saison

✅ Engagements qualité

- Menus élaborés à base de produits BIO (92 %)
- Les plats sont cuisinés sur place, tous les jours.
- 1 menu végétarien par semaine
- Les légumes et une partie des fruits issus de la serre de la commune (100 % BIO)
- Poisson labellisé MSC
- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes*, le cacao*, les épices, le sucre de canne* qui peuvent être importés (* issus du commerce équitable).
- **Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages, de la production de la serre, et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.**

Labels

Agriculture Biologique · Produit local · MSC · Le Porc Français · Fait maison · Lait et produits laitiers à l'école*
Produit de la ferme · Circuit court · Volaille Française · Viande Bovine Française · Issus du commerce équitable · Fruits et légumes à l'école*

*Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles
**Origine des viandes : française

⚠ Guide des Allergènes

1 : Arachide / 2 : Céleri / 3 : Fruits à coque / 4 : Crustacés / 5 : Gluten / 6 : Lait / 7 : Lupin / 8 : Mollusques / 9 : Moutarde / 10 : OEuf / 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfites