Menus écoles

Lundi 1er au vendredi 5 février 2027

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de légumes	**Tarte à l'oignon**	Quiche au fromage	Velouté de légumes	Salade de pois chiches, gruyère et œuf
Chipolatas grillées	**Chili végétarien**	Poisson pané	Omelette au fromage	Boulette de boeuf braisé aux olives
Gratin dauphinois	**Riz beurre**	Poêlée de légumes	Carottes persillées	Semoule au cumin
Yaourt nature	**Emmental portion**	Camembert		Gouda
Kiwi	**Banane**	Compote de pommes fruits	Gâteau "Maison"	Banane

✅ 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