Menus écoles

Lundi 18 au vendredi 22 janvier 2027

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte vinaigrette	**Velouté de légumes** 6	Macédoine de légumes 9 10	Coleslaw 6 9 10 14	Terrine de campagne 10 13
Boulettes de bœuf à la tomate	**Couscous pois chiches**	Cordon bleu 5 6 13	Rôti de porc aux olives	Poisson pané citron 11
Poêlée de légumes de saison 6	**Semoule au beurre** 5 6	Purée de butternut 6	Riz pilaf	Carotte à la crème 5 6
Edam 6	**Brie** 6	Crème au caramel beurre salé 6		Fromage blanc
Compote de pommes	**Clémentine**	Kiwi	Clafouti à la poire 5 6 10 14	

✅ 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