



Lundi 12 octobre :

**Jambon de porc**

Plat de substitution: jambon de volaille

*Nouvelle recette*

**Purée de carottes et lentilles corail**



**Cantal AOP**



**Fruit IGP**



Mardi 13 octobre :

**Scarole et mozzarella**

**Chili sin carné**

*Nouvelle recette*



**Riz bio**

**Purée de fruits**

Mercredi 14 octobre :

**Bourguignon de bœuf**



**Pois cassés**

*Nouvelle recette*



**Petit Saint Paulin bio**



**Fruit bio**



Goûter : Quatre quart et lait aromatisé

Vendredi 16 octobre :

**Carottes râpées bio** vinaigrette au sésame

**Cubes de saumon persillés**

*Nouvelle recette*

**Coco au lait de coco**



**Yaourt bio**



Jeudi 15 octobre :

**Céleri râpée bio** sauce fromage blanc ail et fines herbes

*Nouvelle recette*

**Tajine végétarienne**

**Brownie et crème anglaise**



Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.



Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique



La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine France



La volaille est « Label Rouge »



La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE



Appellation d'origine contrôlée/protégée



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



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



\* Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.