



Lundi 16 novembre :

 Céleri bio rémoulade

Laité de veau sauce estragon

Pommes de terre rondes

Fromage blanc bio fraise 

Mardi 17 novembre :

Hoki Meunière

Purée de carottes et pommes de terre

 Pont l'Évêque AOP 

 Fruit bio 

Mercredi 18 novembre :

Scarole, dés de brebis vinaigrette

 Tagliatelles bio

D'automne *Nouvelle recette*

Dessert fruité



Goûter : Allumette Abricot et Purée de fruits

Vendredi 20 novembre :

Rôti de porc au caramel

Plat de substitution: jambon de dinde

Poêlée de légumes

Coulommiers

 Fruit bio 

Jeudi 19 novembre :

Chou blanc bio vinaigrette au miel



Omelette nature bio ou au fromage

 Haricots verts bio

Yaourt bio et local  et biscuit



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 Franc

 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.

