




Lundi 30 novembre :

 Escalope de dinde LR sauce basilic
Poêlée campagnarde
Fromage Pyrénées
Salade de fruits

Mardi 01 décembre :

 Salade verte bio 
Couscous végétarien
Crème vanille

Mercredi 02 décembre :






Origine U.E.  Pauté de veau sauce forestière
Duo chou fleurs et pomme de terre
 Mimolette bio 
 Fruit bio 



Goûter : Quatre quart et lait aromatisé

Vendredi 04 décembre :

Pané de blé tomates et mozzarella

 Purée de Potiron
 Camembert bio 
 Fruit bio 

Jeudi 03 décembre :

 Carottes râpées bio vinaigrette
Filet de Dorade façon meunière
Pommes de terre ciboulette
 Yaourt bio 




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 »

Origine U.E.  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.

