



## Lundi 25 janvier :

Steak haché de bœuf sauce barbecue

Patatoes

Coulommiers



Fruit



## Mardi 26 janvier :



Chou blanc râpées bio au miel

Origine U.E.



Pouté d'agneau sauce au basilic

Brocolis bio



Semoule au lait nature ou caramel

## Mercredi 27 janvier :



Soja bio en sauce tomate

Spaghettis bio

Morbier



Fruit bio



Goûter : Moelleux nature et lait nature bio



## Jeudi 28 janvier :

Betterave bio vinaigrette



Quiche au fromage « maison »

Salade bio vinaigrette

Yaourt nature bio



## Vendredi 29 janvier :



Filet de poisson frais « pêche durable »



Epinards bio et Riz bio



Cantal AOP



Fruit bio sauce au chocolat



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.

