



## Lundi 22 février :

*Nouvelles recettes* Caboulé bio



Cortilla « maison »

Laitue, emmental vinaigrette



Purée de fruits bio



Goûter : Pain aux raisins et lait vanille

## Mardi 23 février :

*Nouveau produit*



Macédoine bio mayonnaise

Raviolis au tofu bio



Fromage blanc bio



Fruit bio



Goûter : Baguette bio, barre choco, lait bio

## Mercredi 24 février :

*Origine U.E.* Tajine d'agneau aux abricots



Semoule bio



Camembert bio



Fruit bio



Goûter : Pain bio, fromage fondu et Purée de fruits bio



## Jeudi 25 février :

Pommes de terre et haricots verts en vinaigrette



Roti de dinde au jus

Brunoise de légumes d'hiver

Yaourt bio et local



Goûter : Pain au lait et fruit bio

## Vendredi 26 février :



Cabillaud « pêche durable » sauce citron



Riz bio

Gouda

Salade de fruits

Goûter : Pain aux sésame bio, miel et Jus d'oranges 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 »



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



Appellation d'origine contrôlée/protégée



Certification attestant que la pêche 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.