



Lundi 01 mars :

Scarde à la mozzarella sauce vinaigrette

Parmentier de lentilles « maison »

Cocktail de fruits



Mardi 2 mars :

Origine U.E.



Pauté de veau marengo



Blé bio et brunoise de légumes



Petit Saint Paulin bio



Fruit bio



Mercredi 3 mars :



Pomelo



Escalope de dinde sauce suprême

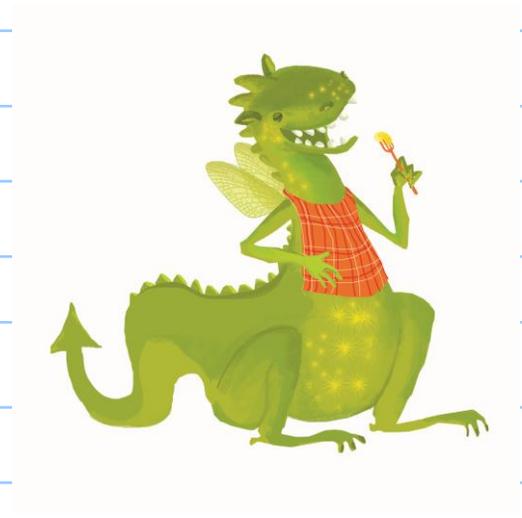
Haricots verts bio



Yaourt nature bio



Goûter : Quatre quart et lait chocolaté



Jeudi 4 mars :

Duo d'endives et salade vinaigrette à l'orange

Gratin de céréales

Edam



Purée de fruits bio



Vendredi 5 mars :

Curry de saumon sauce noix de coco



Epinards bio et Riz bio

Coulommiers



Fruit 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.