



Lundi 08 mars : « fête des grands - mères »

Mardi 9 mars :

**Duo de choux bio rouges et blancs**  
**Pot au feu** vinaigrette moutarde à l'ancienne

Pané de blé mozzarella et tomates  
**Fondue de poireaux** à la crème

Pommes de terre persillées au beurre  
**Flan bio au caramel Mamie**



**Camembert bio**  
**Fruit bio**

Mercredi 10 mars :

**Omelette nature bio « maison »**  
**Purée de potiron et pommes de terre**



**Comté AOP**  
**Fruit bio**



Gôter : Pain de campagne bio, miel et purée de fruits bio

« Menu des enfants du centre de loisirs de Chionville »

Jeudi 11 mars :

Vendredi 12 mars :

**Pilons de poulet** et Ketchup  
**Pennes bio**  
**Mimolette**



**Carottes râpées bio** vinaigrette  
**Poisson frais « pêche durables »** sauce veloutée

**Chou fleurs bio gratiné**

**Salade de fruits et biscuits**

**Gaufre sucrée**



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.

**AB** Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique

**Label Rouge** La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine France

**Origine U.E.** La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE

**AOC** Appellation d'origine contrôlée/protégée

**Label Pêche Durable** Certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

**Label Union Européenne** 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.

