



Lundi 05 avril :

Férié

Mardi 06 avril :



Macédoine bio mayonnaise

Raviolis de volaille



Comme bio



Fruit bio



Mercredi 07 avril :

Pané fromager

Flageolets bio



Produit laitier



Fruit bio



Gôter : Gâteau et compote bio



Jeudi 08 avril :

Betteraves bio vinaigrette et fromage

Hachis Parmentier de boeuf

Cocktail de fruits

Vendredi 09 avril :

Poisson



Ratatouille bio

Fromage

Carte aux pommes



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 Franc



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.