





Lundi 26 avril :

 Omelette nature bio 

Purée de pommes de terre

Coeur de Nonette

 Ananas sweet bio 

Mardi 27 avril :

 Tomates bio et dés de tomme de brebis vinaigrette

 Pané de blé fromagé  
Haricots blancs sauce tomate

Mousse au chocolat


Mercredi 28 avril :

 Concombre bio vinaigrette

 Pouté de dinde marengo


 Riz bio

 Yaourt nature bio 

Goûter : Quatre quart et purée de fruits bio 



Jeudi 29 avril :

Steak haché de bœuf 

Carottes à la crème

Fromage

 Pommes bio 

Vendredi 30 avril :

 Colin « pêche durable » sauce tartare

Beignets de légumes

 Brie bio 

Fraises Chantilly



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.

