



Lundi 03 mai:

Radis et Boursin

Croq aile

Courgettes bio à la provençale

Fromage blanc nature bio



« Menu proposé par les enfants des eiders »

Mardi 04 mai - Menu Italien:



Tomates bio et dés de mozzarella vinaigrette



Pizza au fromage

Laitue vinaigrette

Panna cotta et son coulis de fruits

Mercredi 05 mai - Menu Espagnol:

Riz bio du soleil



aux haricots rouges, poivrons et petits pois

Melon bio



Churros



Goûter: Pain au sésame bio, confiture et lait nature bio

Vendredi 07 mai - Menu Grec:

Jeudi 06 mai - Menu scandinave:



Concombre bio, olives et dés de feta vinaigrette



Emincé de bœuf sauce aux aubergines

Pavé de saumon à l'aneth et citron

Pain Pita

Pommes de terre et chou vert



Yaourt bio et local



Pomme 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.