



Lundi 21 mai: « fête de la musique »

Mardi 22 juin



Farandole



Melon jaune



Rock n'Roll des galinacés sauce Salsa

Steak de soja tomates/basilic



Macaréna

Petits pois

Valse viennoise



Yaourt bio avec fruits

Mercredi 23 juin



Camembert bio



Origine U.E.



Blanquette de veau



Carottes bio



Pomme bio



Goûter : Baguette tradition, barre au chocolat et lait aromatisé

Jeudi 24 juin



Radis et fromage

Vendredi 25 juin



Hoki « pêche durable » sauce tartare

Chili sin carné

Beignets de courgettes



Riz bio



Fromage blanc nature bio



Nectarine bio



Cerises



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 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.