



Lundi 28 juin :

Paumon sauce crème curry

Nouvelle recette



Epinards bio en purée



Mimolette bio



Pastèque bio



« Menu proposé par les enfants des eiders »

Mardi 29 juin



Carottes râpées bio vinaigrette

Boulettes de sarrasin et lentilles



Semoule bio et légumes couscous



Crème dessert

Mercredi 30 juin : « journée des astéroïdes »

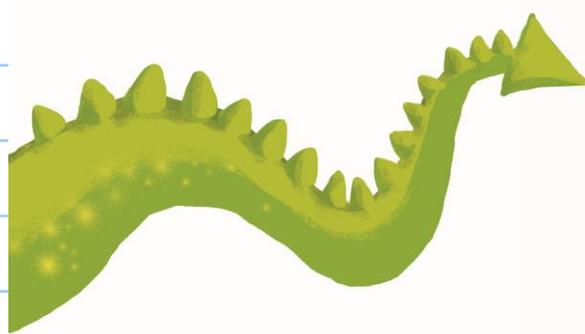
Pluie d'astéroïdes

Soleil

Voie lactée



Planète vénus



Gôter : Baguette au sésame, fromage et raisins secs

Jeudi 01 juillet : Repas froid



Tomate bio vinaigrette



Rôti de bœuf sauce Ketchup



Macédoine bio mayonnaise



Fromage blanc nature bio



Vendredi 02 juillet



Pizza bio aux trois fromages



Bataria vinaigrette

Coulommiers

Compote



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.