



Menus





Plat de substitution: jambon de volaille

Pâtes locales bio aux champignons de

48 Yaourt bio et local is à la crème

Tomme bio et macaron

<u>Mercredi 16 juin :</u>

Comate bio, dés de féta vinaigrette

Cabillaud « pêche durable » sauce au citron

Boulgour bio

Liégeois aux fruits

Goîter: Pain bio, Ai miel et lait nature bio

<u>eudi 17 juin : « saveurs d'Afrique »</u>

Carottes râpée bio, mais vinaigrette et cacahuètes

Janté de boenf sauce mafé (arachide)

Kiz bio

Talade de fruits



Nectarine.



<u>Vendredi 18 juin</u>

Betteraves bio, fromage vinaigrette

Tarmentier de lentilles



Melon bio

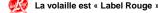


Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin,

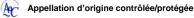
Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique

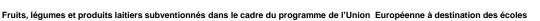
La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Franc



La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE







Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.