



Lundi 27 septembre:

« la symphonie des menus du collège Mozart »

 Chou blanc bio vinaigrette au miel

 Omelette bio au fromage

 Haricots vert bio

Semoule au lait



Mardi 28 septembre:


Concombres au fromage blanc

Saucisse fumée de porc ou de Volaille

Purée de patate douce

 Purée de fruits bio

Mercredi 29 septembre:

Origine U.E.  Sauté d'agneau sauce moussaka

 Chou fleurs bio

Coulommiers

 Prunes bio



Gôter : Baguette au sésame, miel et lait chocolaté

Jeudi 30 septembre:

Duo de céleris et carottes vinaigrette

Nouveau produit Falafels (pois chiches) sauce fromage blanc

 lentilles vertes bio

 Yaourt nature bio



Vendredi 01 octobre:

 Colin « pêche durable » sauce dieppoise

Pommes de terre

 Comté AOP

 Pommes 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.

