

« la symphonie des menus des élèves du collège Mozart »

Lundi 20 septembre:

Carottes bio vinaigrette

Pâté de bœuf sauce bourguignon

Pommes de terre

Yaourt bio aux fruits

Mercredi 22 septembre:

Egréné de soja bio à la crème

Ratatouille

Brie bio

Pommes bio

Gôter : Baguette bio, miel et purée de fruits bio

« la symphonie des menus des élèves du collège Mozart »

Jeudi 23 septembre:

Concombres, mimolette et vinaigrette

Wraps à la volaille sauce fromagère

Salade

Poire bio

Mardi 21 septembre:

Pastèque

Pizza bio aux 3 fromages

Laitue

Fromage blanc bio



Vendredi 24 septembre :

Hoki « pêche durable » citron

Beignets de courgettes

Edam

Salade de fruits

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.