



Lundi 13 septembre:

Nouvelle recette

Melon jaune



Haricots blancs sauce tomate



Riz bio et Quinoa bio

Crème dessert

Mardi 14 septembre:

Tomates bio et morzza vinaigrette balsamique

Origine U.E.



Sauté de veau sauce forestière

Poêlée méridionale

Carte aux pommes bio



Mercredi 15 septembre:

Raviolis au tofu bio

Kiri



Pastèque bio



Goûter : Pain bio, confiture et lait nature bio



Jeudi 16 septembre :

Poulet au four

Chou fleurs bio

Comté AOP

Raisin bio



Vendredi 17 septembre:

Concombres et pommes vinaigrette

Papillote de saumon citron

Pommes de terre

Yaourt nature 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.

