

« Menu proposé par les élèves du collège Mozart »

Lundi 04 octobre:



Tomates bio vinaigrette

Cheese burger



Galette de boulgour épeautre

Nouveau produit

Yaourt aux fruits

Mercredi 06 octobre:

Laitue, endives au cantal vinaigrette

Ailes de poulet sauce mayonnaise

Petits pois bio

Purée de fruits bio

Gouter : Baguette bio, chocolat et lait nature bio

Mardi 05 octobre:

Raviolis de Volaille

Vache qui rit

Pomme bio



« Menu proposé par les Cm2 de l'école Mathis »

Jeudi 07 octobre:

Hoki « pêche durable »



Courgettes bio à la provençale

Camembert bio



Prunes bio



Vendredi 08 octobre:

Carottes bio vinaigrette à l'orange

Quiche au fromage ou au butternut et comté AOP

Fromage blanc bio



Kivi bio et galette st Michel



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.

