

« la semaine du goût : les céréales sont à l'honneur. »

Lundi 11 octobre:

Emincé de bœuf au jus

Brunoise du soleil et Boulgour bio

Cantal AOP et baguette tradition



Poire bio



Mercredi 13 octobre: « Bretagne »

Batavia, cœur d'artichaut vinaigrette

Galette de sarrasin dinde, emmental



Pommes bio



Palet Breton et pain bio de campagne



Goûter : Quatre quart et lait chocolaté

Mardi 12 octobre: « Amérique »



Tomates bio, cheddar vinaigrette



Chili sin carné

*Nouvelle recette*

Purée de fruits



Pain bio aux graines de chia



Vendredi 15 octobre :



Carottes bio vinaigrette et sésame

Cubes de saumon sauce curcuma coco

Palet de Polenta et Chou fleur



Yaourt nature bio



Pain bio semi-complet



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.