



Lundi 18 octobre :

Céleri bio rémoulade

Origine U.E. Rôti de veau sauce méditerranéenne

Epinards bio

Fromage blanc bio

Mardi 19 octobre :

Rôti meunière sauce tartare « maison »

Carottes et Pommes de terre

Pont l'Évêque AOP

Poire bio

Mercredi 20 octobre :

Sauce Automnale

Fusilli bio

Emmental râpé

Dessert fruité

Gôter : Allumette bio aux abricots et purée de fruits bio



Jeudi 21 octobre :

Rôti de porc ou dinde sauce charcutière

Brocolis bio aux amandes

Coulommiers

Pomme bio

Vendredi 22 octobre :

Tomates bio vinaigrette

Nouvelle recette
 Hachis Parmentier végétarien (Egréné de pois)

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 Franc

La volaille est « Label Rouge »

Origine U.E. 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.

