





## Lundi 29 novembre:

-  Chou blanc bio vinaigrette au miel
-  Escalope de volaille sauce basilic
-  Petits pois bio
- Fromage blanc aux fruits

## Mardi 30 novembre:

- Carottes bio vinaigrette
- Cabillaud façon meunière
- Pommes de terre persillées
-  Yaourt bio 

## Mercredi 01 décembre :

- Galette de boulgour et lentilles corail
- Julienne de légumes
- Mimolette
-  Kiwi bio 
- 



Gôter : Quatre quart et lait chocolaté

## Jeudi 02 décembre: « Afrique »

- Mafé de bœuf
- Riz bio
- Fromage fondu
- Salade de fruits exotiques









## Vendredi 03 décembre :

- Nuggets au soja
- Chou fleurs bio et pommes de terre béchamel
-  Camembert bio 
-  Orange 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 pêcherie 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.

