



Lundi 22 novembre: « Espagne »

Mardi 23 novembre:

Riz du soleil  
Haricots rouges



Pané fromagé  
Purée de carottes et Potiron



Oranges bio

Churros au sucre



Comme bio

Ananas bio



Mercredi 24 novembre: « Afrique »

Salade vinaigrette

Merguez

Semoule bio et légumes couscous

Dessert bio vanille ou chocolat

Gôter : Baguette bio, chocolat et jus de fruits bio



Jeudi 25 novembre:

Vendredi 26 novembre :

Carottes bio vinaigrette et dés d'emmental

Salmon frais

Veau sauce forestière

Chou romanesco et pommes de terre

Brunoise de légumes d'hiver à la crème

Compote de fruits

Brie bio

Kaki 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.