



Lundi 03 janvier :



Macédoine bio mayonnaise

Pizza aux fromages

Endives et salade verte vinaigrette

Yaourt bio

Mercredi 05 janvier :

Coleslaw bio

Hoki « pêche durable » sauce dugléré

Poêlée campagnarde

Fromage blanc bio

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et jus de fruits

Mardi 04 janvier :

Betteraves bio vinaigrette et dés de brebis

Emincé de bœuf sauce stroganoff

Boulgour Bio

Fruit bio



Jeudi 06 janvier : « féérique »
Pépites d'or (bouchées au fromage)

La princesse au petit pois (Petits pois bio)

Reine des neiges (Chanteneige)

Galette des rois



Vendredi 07 janvier :

Emincé de dinde sauce aux 3 herbes

Purée de carottes et pommes de terre

Brie bio

Fruit 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.

