



## Lundi 24 janvier :

Steak haché de bœuf sauce Ketchup, barbecue

Patatoes



Camembert bio



Kiwi bio



## Mardi 25 janvier : « méditerranée »



Chou blanc râpé bio au miel

Origine U.E.



Pouté de veau sauce méditerranéenne

Haricots plats d'Espagne

Semoule au lait nature ou caramel

## Mercredi 26 janvier :

Soja bio en sauce tomate

Fusillis bio

Morbier



Ananas sweet bio



Goûter : Moelleux citron et lait aromatisé fraise

## Jeudi 27 janvier :

Filet de colin « pêche durable » sauce crevettes

Epinards bio et Riz bio

Cantal AOP



Banane bio sauce au chocolat

## Vendredi 28 janvier : « Italie »



Betteraves bio vinaigrette

Pizza aux fromages chèvre ou mozza

Salade bio vinaigrette

Fromage blanc Pracciatella



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.

