



Lundi 23 mai :



Carottes bio râpées vinaigrette

Nuggets végétariens au fromage

Duo courgettes jaunes et vertes

Lait gélifié bio vanille ou chocolat

Mardi 24 mai :

Poisson sauce Normande

Pâtes bio

Yaourt bio

Kivi bio



Mercredi 25 mai :

Jambon de dinde

Flageolets bio

Camembert bio

Banane bio



Goûter : Moelleux à la fraise et lait nature bio



Jeudi 26 mai :

Fénié

Vendredi 27 mai :



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.

