



Lundi 30 mai :

Parmentier de lentilles



Cantal AOP



Pomme bio



Mardi 31 mai :

Pomelo



Boulettes de soja

ratatouille et riz bio



Fromage blanc bio



Mercredi 01 juin :

Origine U.E. **Cajine d'agneau** avec pruneaux



Semoule bio

Bûche de chèvre



Banane bio



Goûter : Muffin et jus de raisin



Jeudi 02 juin :

Laitue et fromage vinaigrette

Echine de porc sauce dijonnaise

Plat de substitution: rôti de Dinde



Haricots verts bio

Carte aux pommes

Vendredi 03 juin :

Tikka massala (petites pois, pois chiches)



Blé bio



Edam

Abricots HVE



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 Recette des chefs de cuisine de la caisse des écoles

La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Franc La volaille est « Label Rouge »

Origine U.E. 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 CEMECN, tous les poissons crus (sauf le saumon) sont à 70% de poisson et ont un B/L à 2.