



Lundi 26 septembre:

Chou blanc vinaigrette au miel
Oeufs pochés
Poivrons façon chachouka
Semoule au lait



Mardi 27 septembre:

Radis roses et fromage
Escalope de volaille au jus
Purée de patate douce
Purée de fruits

Mercredi 28 septembre:

Emince de bœuf sauce fromagère
Chou fleurs bio et pommes de terre
Saint Nectaire AOP
Prunes bio



Gôter : Baguette bio au sésame, miel et lait nature

Jeudi 29 septembre: Vendredi 30 septembre: « menu Normand »

Betteraves bio vinaigrette
Nuggets de blé et pois
Coquillettes HVE
Crème dessert
Colin « pêche durable » sauce dieppoise
Frites
Camembert bio
Pommes 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.

