



## Lundi 03 octobre:

Tomates bio vinaigrette

Cheese burger

Galette de quinoa tomate bio

Yaourt à boire fraise ou abricot



Nouveau produit

## Mardi 04 octobre:

Pouté d'agneau sauce basilic

Petits pois

Brie bio

Poire bio



## Mercredi 05 octobre:

Laitue, endives vinaigrette

Hoki « pêche durable »



Courgettes bio à la provençale et riz

Fromage blanc bio



Goûter : Baguette bio, chocolat et lait nature bio

## Vendredi 07 octobre : « menu 😊 »

Saucisse de porc sauce ketchup

Plat de substitution: saucisse de volaille

## Jeudi 06 octobre:

Concombre à la crème



Lasagnes ricotta, épinards, chèvre

Comté AOP



Pommes paillasson

Vache qui rit

Purée de fruits



Avoir la banane 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.

