



Menus









Tetits pois Brie lio



🕮 Galette de quinoa tomate bio

Gaourt à boire fraise ou abricot





<u>Laitue, endives vinaigrette</u>

Hoki « pêche durable » 🛭



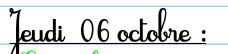












Concombre à la crème Végétarien



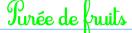
Taucisse de porc sauce ketchup

Plat de substitution: saucisse de volaille

Lasagnes ricotta, épinards, chèvre Comté AOP



Tommes paillasson Vache qui rit





Avoir la banane bio

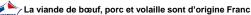


arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin,

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.



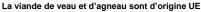
Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique





La volaille est « Label Rouge »







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.