



Lundi 28 novembre:

 Chou blanc bio vinaigrette au miel

Emincé de volaille sauce basilic

Petits pois

Fromage blanc aux fruits

Mardi 29 novembre:

 Carottes bio vinaigrette

Cabillaud façon meunière

Pommes de terre persillées

 Yaourt bio 

Mercredi 30 novembre :

 Boulettes au soja bio sauce tomate

 Haricots verts bio beurre et ail

 Mimolette bio 

 Kiwi bio 



Gâter : Quatre quart et lait chocolaté

Jeudi 01 décembre: « Afrique »

Mafé de bœuf

 Riz bio

Chanteneige bio

Salade de fruits exotiques



Vendredi 02 décembre :

Galette de boulgour et lentilles corail

 Choux fleurs bio et pommes de terre à la béchamel

 Camembert bio

 Orange 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.

