



## Lundi 05 décembre :

 Omelette réalisée avec des œufs bio

Lentilles sauce tomate

 Petit Saint Paulin bio

 Clémentines bio



## Mardi 06 décembre :



 Macédoine bio mayonnaise

Pizza aux fromages ou Lasagnes

 Salade bio vinaigrette

Crème vanille ou chocolat

## Mercredi 07 décembre :

 Sauté de bœuf sauce aux olives

Butternut et pommes de terre

Gouda

 Ananas extra sweet bio



Goûter : Baguette bio,  barre choco et purée de fruits



## Jeudi 08 décembre : « Piton de la fournaise »

Saucisses de porc ou de volaille sauce rougail



## Vendredi 09 décembre :

Céleris et carottes bio mayonnaise

Riz

 Fromage blanc bio coulis de mangue

Moules

Patatoes

 Banane bio



Yaourt 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



Recette des chefs de cuisine de la caisse des écoles



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 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.