



Lundi 20 mars :  **Betterave bio** vinaigrette

Pizza végétarienne au fromage

Batavia et dés de mozzarella

Compote fraise/pommes

Mardi 21 mars : « Menu printanier »

Lauté d'agneau sauce printanière

Printanière de légumes



Comme bio



Pomme bicolor Bio



Mercredi 22 mars :  **Pomelo**

Soufflé aux légumes sauce provençale

Macaroni bio

Yaourt nature bio



Gôter : Poire, fromage fondu, pain multi graines bio

Jeudi 23 mars : « Amérique »

Coleslaw mayonnaise

 **Steak haché de bœuf** et ketchup

Pain burger, **salade**, **cheddar**

Banana façon split (amandes)

Vendredi 24 mars : « centre de loisirs Mathis »

Labillard sauce tartare

Gratin de chou fleurs/brocolis béchamel

Babybel

Clémentines



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.