



Lundi 4 septembre:

Filet de dinde sans nitrite

Onctueuse purée de pomme de terre (lait)

Emmental (lait)

Fruit des îles

Mardi 5 septembre:

Boulettes de sarrasin et lentilles (gluten, lait, céleri)

Semoule bio et légumes (gluten, céleri, pois chiche)

Camembert bio (lait)

Raison bio

Mercredi 6 septembre:

Coeur de laitue vinaigrette

Raviolis au tofu bio (gluten, soja, céleri)

Comme noire bio (lait)

Prunes bio



Goûter : Moelleux nature (gluten, lait, œuf) et lait chocolaté

Jeudi 7 septembre:

Czaziki (lait)

Lauté d'agneau sauce navarin (lait, gluten)

Jardinière de légumes avec petits pois

Eclair vanille ou chocolat (gluten, lait, œuf, soja)

Vendredi 8 septembre:

Tomates bio vinaigrette

Bouchée de poisson blanc (gluten) et citron

Brocolis bio et pommes de terre (lait)

Yaourt nature bio (lait)

vinaigrette (moutarde, sulfites)

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.