



Lundi 11 septembre:

 **Fraicheur d'été** **mozza** (lait) vinaigrette
Moelleuse galette de soja (soja, gluten)
 **Epinards bio et boulgour bio** (gluten, lait)
 **Carte aux pommes bio** (gluten, lait, œuf)

Mardi 12 septembre:

 **Carottes râpées bio** vinaigrette
 **Emincé de bœuf** sauce tomate
Haricots et Pommes de terre
 **Fromage blanc nature bio** 

Mercredi 13 septembre:

Salade vinaigrette
Spécialité italienne (gluten, fromage)
 **Cantal AOP** (lait)
 **Mirabelle IGP** 



Gôter : Pain bio,  confiture et lait nature bio 

Jeudi 14 septembre :

Menu des CP del'école « Meaux »

Poulet savoureux sauce ketchup

 **Pâtes bio** (gluten, lait)

Yaourt à la fraise (lait)

 **Raisin bio** 

Vendredi 15 septembre:

Poisson sauce citronnée (lait, farine)

 **Saveur d'Asie** (lait)

 **Saint Paulin bio** (lait)

Prunes bio 

 **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 Franc



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.

