

Lundi 18 septembre:

Concombre crème (lait)

 Omelette avec des oeufs bio (lait)

 Petits pois bio

 Yaourt bio aux fruits (lait)

Mardi 19 septembre:

Carottes vinaigrette

 **Pauté de bœuf** sauce bourguignon (gluten)

Pommes de terre

 Fromage blanc bio (lait)



Mercredi 20 septembre:

Saucisses végétales (soja, gluten, oeuf)

Ratatouille et blé bio (gluten)

 Comté AOP (lait) 

 Pêches bio 

Gouter : Pain aux courges (gluten), confiture et lait cacao



Jeudi 21 septembre:

 Tomates bio vinaigrette  et taboulé (gluten)

Poulet sauce barbecue

Yaourt à la fraise (lait)

Gaufre chantilly (gluten, lait, oeuf)

Vendredi 22 septembre :

Thon, en sauce tomate (poisson)

Pâtes (gluten, lait)

Emmental (lait)

 Pastèque 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.

