



Lundi 02 octobre: 

 Tomates bio vinaigrette

Cheese burger

 Galette de quinoa tomate bio

Salade vinaigrette

Yaourt vanille ou pêche

Mercredi 04 octobre:

Laitue, endives vinaigrette

Hoki « pêche durable » 

 Courgettes bio à la provençale et riz

 Fromage blanc bio 

Gôter : Baguette bio , chocolat et Prunes bio 

Jeudi 05 octobre: 

Concombre à la crème

Lasagnes végétariennes

Salade vinaigrette

 Purée de fruits bio

Mardi 03 octobre:

« Nouvelle - Zélande »

 Pauté d'agneau sauce basilic

Purée de patate douce

Fromage ail et fines herbes

 Kivi bio 



Vendredi 06 octobre :

« France - Australie »

Escalope de volaille à l'Australienne

Patatoes

 Comté AOP 

 Raisin blanc 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



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.