



Lundi 16 octobre :

-  Céleri bio rémoulade
-  Origine U.E. **Pâté de veau** sauce méditerranéen
-  Épinards bio et boulgour bio
-  Yaourt nature bio 

Mardi 17 octobre:

- Poisson pané** sauce tartare
- Carottes et Pommes de terre**
-  Pont l'Évêque AOP 
-  Kaki bio 

Mercredi 18 octobre :

- Salade, tomme de brebis** vinaigrette
- Chili con carné**
-  Riz et Quinoa bio
- Dessert fruité**

Gouter : Croissant et yaourt à boire aux fruits



Jeudi 19 octobre :

-  **Rôti de porc ou dinde** sauce caramel
-  Broccolis bio et pommes de terre
- Coulommiers**
-  Poire bio 

Vendredi 20 octobre :

-  **Coleslaw** cantadou curry
- Hachis Parmentier végétarien**
(égréné de pois)
-  Fromage 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.