



Lundi 23 octobre :

Mardi 24 octobre

Scarole et maïs vinaigrette
Omelette réalisée avec des œufs bio (lait)

Sauce Italienne

Pâtes bio

Brie bio

Brocolis bio à la crème (lait)

Fromage blanc nature bio (lait)

Pomme jaune bio

Goûter : Baguette bio, chocolat noisette, purée de fruits bio

Goûter : Croissant et lait vanille

Mercredi 25 octobre : « menu du terroir »



Origine U.E. Blanquette de veau (lait)

Riz bio (lait)

Saint Nectaire (lait)

Raisin muscat HVE

Goûter : Brioche et jus de fruits bio

Jeudi 26 octobre

Chou blanc bio vinaigrette miel

Vendredi 27 octobre

Nuggets de poulet (gluten)

Blettes et pommes de terre à la béchamel (lait, gluten)

Colin « pêche durable » sauce aux crevettes

Lamos (lait)

Blé bio (lait)

Kiwi bio

Goûter : Pain bio semi-complet fromage, Fruit bio

Goûter : Gâteau et lait nature 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 pêcherie 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.

