

Lundi 30 octobre :

 **Steack de bœuf** sauce barbecue

Beignets de salsifis

Montcendré



Ananas bio

Goûter : Pain bio multi graines, confiture et jus

Mardi 31 octobre : « Halloween »



Carottes bio, mimolette vinaigrette

Wings de poulet sauce rouge

Purée de potiron et pomme de terre



Orange bio

Goûter : Pain tranché au sésame, miel et lait choco bio

Mercredi 01 novembre :

FÉRIÉ



Jeudi 02 novembre :



Endives et pomme miel - citron

 Cartifflette végétarienne

Salade vinaigrette

Mousse au chocolat

Goûter : Viennoise nature et Banane bio

Vendredi 03 Novembre

Pépites de colin « pêche durable »



Chou fleur bio béchamel au curry

Comme

Salade de fruits et Crumble



Goûter : Baguette bio, barre choco, yaourt à boire

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



Recette des chefs de cuisine de la caisse des écoles



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.