



Lundi 25 mars :

Salade verte, vinaigrette

Tajine d'agneau (pruneaux ou abricots-amandes, gluten)



Semoule bio (gluten)



Yaourt bio (lait)



Mardi 26 mars :

Galette de boulghour Quinoa (gluten)

Purée de courges (lait)

Emmental (lait)



Kiwi bio



Mercredi 27 mars :

Carottes râpées bio vinaigrette

Colin « pêche durables » sauce au beurre blanc (poisson, lait, gluten)



Chou fleurs bio gratinés (lait)

Gaufre sucrée (gluten, œuf, lait)

Goûter : Pain de campagne bio (gluten), samos (lait),

poire bio



Jeudi 28 mars :

Poulet et mayonnaise, moutarde

Haricots verts bio et Pennes bio (gluten, lait)

Brie bio (lait)

Orange bio



Vendredi 29 mars :

Céleris râpés bio vinaigrette - mayonnaise

Curry de légumes (lentilles)

Riz bio (lait)

Yaourt à boire (lait)

mayonnaise (moutarde, œufs)

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 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.