



## Lundi 22 avril :



**Jambon de dinde**

**Petits pois bio**



**Produit laitier (lait)**

**Fruit**

## Mardi 23 avril : « Le Nord »

**Chicoré vinaigrette et Fromage (lait)**



**Waterzoï de poisson (gluten, crème)**

**Printanière de légumes**

**Tarte aux pommes**

## Mercredi 24 avril :



**Rôti de veau sauce au poivre (gluten)**

**Haricots plats et beurre (lait)**



**Cantal AOP (lait)**



**Banane bio**



**Goûter :** Chausson aux pommes et lait nature bio



## Jeudi 25 avril :

**Carottes râpées bio vinaigrette**

**Lasagnes végétariennes (gluten, œuf, lait)**

**Salade vinaigrette**

**Fromage blanc bio nature (lait)**



## Vendredi 26 avril :

**Koshari (pois chiches, lentilles)**



**Blé bio (lait)**



**Brie bio (lait)**



**Kiwi bio**



**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



Recette des chefs de cuisine de la caisse des écoles



La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Fr



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

