



Lundi 15 avril :

Steak haché de boeuf au jus



Radis bio beurre (lait)

Purée de légumes bio au Boursin (lait)

Sauté de veau sauce blanquette (gluten, lait)



Emmental (lait)



Riz bio (lait)



Fruit bio

Yaourt aromatisé (lait)

Goûter : Pain au **sésame bio** (gluten), miel et crème choco (lait)

Goûter : Croissant (gluten, œuf, lait) et fruit

Mercredi 17 avril :

Poisson « pêche durable » sauce tartare (poisson, œuf, moutarde)

Salsifis en beignet (gluten, lait)



Brie bio (lait)



Banane bio

Goûter : Baguette bio (gluten), chocolat et lait vanille équitable



Jeudi 18 avril :



Carottes râpées bio vinaigrette



Galette quinoa bio à la tomate (gluten)

Frittata végétarienne (œuf, lait)



Fusillis bio (gluten, lait)



Saint Nectaire AOP (lait)



Yaourt bio fermier et local (lait)

Semoule au lait (lait, gluten)

Fraises HVE

Goûter : Gâteau (gluten, œuf) et Jus d'oranges bio

Goûter : Pain semi-complet, (gluten), fromage (lait) et noix (Fruit à coque)



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 Franc



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.