



Lundi 22 avril :

sans nitrite

Jambon de poulet (soja)



Petits pois bio



Produit laitier (lait)



Ananas bio



Mardi 23 avril : « Le Nord »

Chicoré vinaigrette et **Fromage** (lait)



Waterzoi de poisson (gluten, lait)

Printanière de légumes

Tarte aux pommes

Mercredi 24 avril :

Origine U.E.

Rôti de veau sauce au poivre (gluten, lait)

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, céleris)



Blé bio (gluten, 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 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

