



## Lundi 29 avril :

**Galette de lentilles corail** (gluten)

**Brocolis et Pommes de terre** (crème)

**Bûche de lait de vache et chèvre** (lait)

**Ananas bio**



## Mardi 30 avril :



**Tomates bio** vinaigrette, **Fromage** (lait)

**Filet de poisson pané** (poisson, gluten) sauce tartare

**Haricots verts** au beurre (lait)

**Eclair** (gluten, ouf, lait) **vanille ou chocolat**

## Mercredi 01 mai :

**Féié**



## Jeudi 02 mai :

**Boulettes de pois chiche** (blé)

**Semoule** (blé) et **Légumes couscous** (céleris, pois chiches)

**Emmental** (lait)

**Kiwi bio**



## Vendredi 03 mai : « Belgique »

**Scarole et endives** vinaigrette

**Emincé de boeuf** à la liégeoise (gluten)

**Patatoes pop**

**Liégeois** **chocolat ou vanille** (lait)



**vinaigrette, :** moutarde, sulfites

**sauce tartare :** oeuf, moutarde

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 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

incipe 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.

