



Lundi 06 mai:

Concombres vinaigrette (moutarde, sulfites)

Nouveau

Cari de lentilles vertes (gluten)

Riz bio (lait)



Yaourt bio (lait)



Mardi 07 mai :

Poisson sauce Normande (gluten, lait)



blé bio (gluten, lait)



Camembert bio (lait)



Pomme bio



Mercredi 08 mai :

Férialé



Jeudi 09 mai :

Férialé

Vendredi 10 mai :

Fermé

Les allergènes sont notifiés entre parenthèses



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 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.