



**Lundi 13 mai**

Omelette élaborée avec des œufs bio (lait)



Petits pois bio beurre (lait)

Cantal AOP (lait)

Purée de fruits

**Mercredi 15 mai – Menu Italien :**

Tomates bio et dés de mozzarella (lait) vinaigrette

Boulettes de soja sauce tomate (gluten)

Pâtes (gluten)

Fromage blanc (lait) rouge et vert

Goûter : Madeleine bio (œufs, gluten), compote bio

**Mardi 14 mai - Menu Allemand :**

Betteraves bio vinaigrette et dés de fromage (lait)

Saucisse de Francfort moutarde, Ketchup

Plat de substitution: saucisse de volaille

Pommes de terre en purée (lait)



Pomme bio



**Jeudi 16 mai – Menu Irlandais**

Sauté de boeuf sauce Irlandaise (gluten)

Julienne de légumes (céleri) et blé (gluten, lait) Concombre, olives et dés de féta (lait) vinaigrette

Saint Paulin bio (lait) Et Pain de campagne

Daurade sauce aux aubergines (gluten)

Kiwi vert bio



Riz bio (gluten)

Yaourt Grec nature (lait)

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.

