

Menus européens et du pain





Lundi 13 mai

Mardi 14 mai - Menu Allemand:

Omelette élaborée avec des œufs bio (lait)



Betteraves bio vinaigrette

et dés de fromage (lait)

Petits pois bio beurre (lait)

Saucisse de Francfort moutarde, Ketchup

Cantal AOP (lait)

Plat de substitution: saucisse de volaille

Purée de fruits

Pommes de terre en purée (lait)

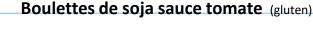


Pomme bio



Mercredi 15 mai - Menu Italien:

Tomates bio et dés de mozzarella (lait) vinaigrette



Pâtes (gluten)

Fromage blanc (lait) rouge et vert

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



Jeudi 16 mai – Menu Irlandais



Sauté de boeuf sauce Irlandaise (gluten)

Vendredi 17 mai - Menu Grec

Julienne de légumes (céleris) 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

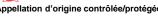
Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 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

La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE







Certification attestant que la pêcherie s'inscrit dans المرتبة 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.