



Lundi 20 mai :

FÉRIÉ



Mardi 21 mai :

Pomelo

Pané de blé (gluten)

Lentilles sauce tomate

Fromage blanc bio (lait)



Mercredi 22 mai :

Nouveau

Pommes de terre en gratin (lait, œuf)

Laitue en vinaigrette



Brie bio (lait)



Banane bio



Goûter : Croissant (gluten, oeufs) et **lait** nature

Jeudi 23 mai :

Concombre et fromage blanc (lait)



Tajine d'agneau aux pruneaux (gluten, fruits à coque)



Betteraves bio (pois chiches, croûtons, gluten)



Purée de carottes bio (lait)

Steack haché au jus

Brownie et crème anglaise (lait, gluten, œuf)



Pâtes complètes bio (lait)

Yaourt aromatisé

Les allergènes sont notifiés entre parenthèses

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 France



La volaille est « Label Rouge »



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



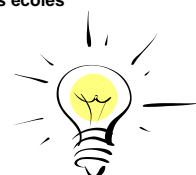
Appellation d'origine contrôlée/protégée



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



* Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.