



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)



Et Pain multi graines

Plat de substitution: saucisse de volaille

(Sésame, gluten)

(soja, blé, lait)

Purée de fruits

Pommes de terre en purée (lait)

Mercredi 15 mai – Menu Italien :



Pomme bio



Tomates bio et dés de mozzarella (lait) vinaigrette



Boulettes de soja sauce tomate (gluten)

Pâtes (gluten, lait)

Fromage blanc (lait) rouge (fraises) et vert

Goûter : Madeleine bio (œufs, gluten), compote



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 fêta (lait) vinaigrette



Cashel blue (lait)

Et Pain de campagne

Dorade sauce moussaka (poisson, gluten, céleris)



Kiwi vert bio



(gluten)



Riz bio (gluten, lait)

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.