



## Lundi 24 juin :

**Poisson pané** (gluten)



**Epinards bio** cantadou au curry (lait)

**Mimolette bio** (lait)



**Pastèque bio**



## Mercredi 26 juin : froid

**Concombres** vinaigrette



**Jambon de poulet sans nitrite** (soja)

**Macédoine de légumes** mayonnaise et chips



**Yaourt aux fruits bio** (lait)

**Goûter :** Gâteau (gluten, oeuf) et abricots bio

## Mardi 25 juin :

**Tomates bio** vinaigrette



**Croque fromage** (gluten, lait)



**Fromage blanc bio** (lait)



**et biscuits** (gluten, lait, oeuf)



## Vendredi 28 juin:

**Nuggets de blé** (gluten, œuf, lait)

**Ratatouille et Pommes de terre**

**Jeudi 27 juin :** Continent Africain

**Carottes râpées et maïs** aux cacahuètes  
(arachides)



**Mafé de bœuf** (gluten, arachide)



**Riz bio** (lait)

**Brie bio** (lait)



**Pêche bio**



**Salade de fruits**

Les allergènes sont notifiés entre parenthèses. ▲ **Mayonnaise** : oeuf, moutarde ★ **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 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.