



Lundi 29 juillet:

Pastèque bio

Sauté d'agneau au jus (gluten)

Printanière de légumes (lait)

Yaourt à la fraise (lait)

Goûter : Pain semi-complet bio (gluten), fromage (lait), noix (fruit à coque)

Mercredi 31 juillet :

Merguez

Ratatouille et semoule (gluten)

Camembert bio (lait)

Melon charentais

Goûter : Baguette bio (gluten), miel et lait commerce équitable chocolat

Jeudi 01 août:

Koshari (lentilles, pois chiches)

Blé bio et quinoa (gluten, lait)

Mimolette (lait)

Nectarine bio

Goûter : Barre marbrée choco (gluten, oeuf), purée de fruits bio

Mardi 30 juillet : continent européen

Paëlla de la mer (poisson, crustacés, mollusques)

Riz bio

Bûche au lait de chèvre et vache

Churros sucre, chocolat (gluten)

Goûter : Pain aux céréales bio (gluten, sésame), confiture, abricots



Vendredi 02 août :

Laitue, concombre vinaigrette

Pané fromagé (lait, gluten, œuf)

Purée de carottes crème (lait)

Riz au lait

Goûter : Moelleux amandes (gluten, œuf, fruits à coque), jus d'oranges bio

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 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.

