



## Lundi 09 septembre:



**Fraicheur d'été mozza** (lait, tomates, courgettes)  
vinaigrette

Moelleuse galette de **soja** (gluten)

**Epinards bio et boulgour bio** (gluten, lait)

**Tarte Normande bio** (gluten, lait, œuf, pommes)

## Mardi 10 septembre:



**Carottes râpées bio** vinaigrette

**Emincé de boeuf** sauce tomate baillif

**Haricots plats et Pommes de terre**

**Fromage blanc nature bio** (lait)

## Mercredi 11 septembre:



**Poulet savoureux** sauce ketchup

**Pâtes bio** (gluten, lait)

**Yaourt à la fraise** (lait)

**Raisin bio**

**Goûter :** Pain bio, confiture et lait nature bio



## Jeudi 12 septembre :



**Salade** vinaigrette

**Spécialité italienne** (Pizza : gluten, fromage)

**Cantal AOP** (lait)

**Mirabelles IGP**

## Vendredi 13 septembre:

**Poisson** sauce citronnée (lait, gluten)

**Saveur d'Asie** (lait, riz bio)

**Saint Paulin bio** (lait)

**Poire 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.

**AB** Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique

**VIANDES DE FRANCE** La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine France

**Label Rouge** La volaille est « Label Rouge »

**Origine I.G.P.** La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE

**AOC** Appellation d'origine contrôlée/protégée

**Label de la Pêche Durable** Certification attestant que la pêcherie s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

**Label 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.

