



Mardi 3 septembre:

Lundi 2 septembre:



Blanc de poulet sans sel nitrité (soja)

Origine U.E.



Sauté d'agneau sauce navarin (lait, gluten)

Tzatziki (lait)

Onctueuse purée de pomme de terre (lait)

Jardinière de légumes avec petits pois

Emmental (lait)

Eclair vanille ou chocolat (gluten, lait, œuf, soja)



Fruit des îles (Banane bio commerce équitable)



Mercredi 4 septembre:

Coeur de laitue vinaigrette



Raviolis au tofu bio (gluten, soja, céleri)

Vache qui rit (lait)



Prunes bio



Goûter: Moelleux nature (gluten, lait, œuf) et lait équitable au cacao

Jeudi 5 septembre :

Boulettes de sarrasin et lentilles (gluten, lait, céleri)

Tomates bio vinaigrette



Semoule bio et légumes (gluten, céleri, pois



Bouchées de poisson blanc (gluten) et citron



Camembert bio (lait)

chiche)



Brocolis bio et pommes de terre (lait)



Raison bio



Yaourt nature bio (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



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.

