



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 : Baguette, barre chocolat 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 (riz bio, lait,)

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.



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 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.