



Lundi 16 septembre:

Mardi 17 septembre:

Concombre bio fromage blanc (lait) *Nouvelle recette*

Carottes râpées bio vinaigrette

Amekfoul (œuf bio, petits pois, carottes)

Sauté de boeuf sauce bourguignon (gluten)

Semoule de blé bio (gluten)

Pommes de terre

Yaourt bio aux fruits (lait)

Fromage blanc bio (lait)

Mercredi 18 septembre:

Tomate farcies végétales (soja, gluten)

Ratatouille et blé bio (gluten, lait)

Comté AOP (lait)

Prunes bio

Goûter : Pain aux lait (gluten), confiture et **lait** cacao



Jeudi 19 septembre:

Vendredi 20 septembre :

Tomates bio vinaigrette **et taboulé** (gluten)

Thon, en sauce tomate (poisson)

Poulet sauce barbecue

Pâtes (gluten, lait)

Yaourt à la fraise (lait)

Emmental (lait)

Gaufre chantilly (gluten, lait, oeuf)

Pastèque 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 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.

