




## 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 *Star icon* **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** 




*Star icon* **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 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.

