



## Lundi 30 septembre :



**Tomates bio** vinaigrette



**Cheese burger** ( gluten, sésame, fèves)

**Pané au fromage** (gluten)

**Salade** vinaigrette



**Yaourt bio vanille ou pêche** (lait)

## Mercredi 02 octobre :

**Laitue, endives** vinaigrette



**Escalope de dinde** sauce aux 3 poivres (lait)



**Courgettes bio** (céleris) **et blé bio** (lait, gluten)



**Fromage blanc bio** (lait)



**Goûter :** Baguette bio (gluten) chocolat et Prunes bio

## Mardi 01 octobre :

Origine U.E.



**Sauté d'agneau** sauce Dugléré (gluten)

**Semoule bio** (gluten)

**Fromage ail et fines herbes** (lait)



**Kiwi bio**



## Jeudi 03 octobre : « le grand repas de Paris »

## Vendredi 04 octobre :

**Tomates bio et quinoa bio** à l'huile d'olive et coriandre

**Pâtes**

**Brandade de Cabillaud** au massala (lait)

**aux légumes d'automne** (champignons, lait)



**Yaourt bio et local**



**Comté AOP** (lait)



**Compotée** pommes – poires et crumble  
(gluten, lait)



**Raisin 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



Recette des chefs de cuisine de la caisse des écoles



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.