



Lundi 07 octobre:



Sauté de bœuf mode (gluten)

Poêlée campagnarde



Cantal AOP



Raisin bio



Mardi 08 octobre:



Céleris bio vinaigrette / mayonnaise

Curry de légumes (pois chiches, lait)



Riz bio



Yaourt aux fruits bio

Mercredi 09 octobre:



Salade vinaigrette et maïs

Fajitas (gluten)

Sauce Chili sin carné (haricots rouges, égrené de pois)

Dessert chocolat ou vanille

Goûter : Croissant (gluten, lait, œuf) et yaourt à boire aux fruits (lait)



Jeudi 10 octobre:

Poulet Pané sauce tartare (gluten, œuf, moutarde, céleris)

Purée de courges

Coulommiers



Poire bio



Vendredi 11 octobre:

Concombres bio vinaigrette

Dorade à l'indienne (crème, gluten)



Boulgour bio



Fromage blanc bio



mayonnaise (moutarde, œuf)



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 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.