



Lundi 14 octobre : « saison et tradition »

Mardi 15 octobre:

« saveurs de la mer Normande »

Chou rouge bio sauce cocktail ou roulé dans un wrap avec du fromage (gluten, lait)

Sauté de veau sauce blanquette (gluten, lait)

Moules (poisson, crustacés,

mollusques)

Riz bio (lait)

Pommes de terre

Yaourt nature bio et local (lait)

Pont l'Évêque AOP / Camembert bio (lait)

Pomme bio

Mercredi 16 octobre : « fondant et croustillant »

Salade croustillante vinaigrette (gluten)

Volognaise (soja, gluten)

Pâtes bio (gluten, lait)

Dessert fruité croustillant (Gluten, lait,
poire, caramel, chocolat)

Goûter : Cake « maison » et lait nature bio



Vendredi 18 octobre :

« saveurs bourguignonnes »

Jeudi 17 octobre : « saveurs du Nord »

Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange

Flamiche (lait, œuf, gluten, poireaux)

Edam (lait)

Compote rhubarbe

Emincée de dinde sauce bourguignonne
(gluten, champignons)

Poêlée Bourguignonne (Lait, moutarde)

Fromage blanc bio (lait)

Kiwi bio

mayonnaise (moutarde, oeuf) **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 plat élaboré par nos chefs de cuisines

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.

