



Lundi 28 octobre :

Mardi 29 octobre :



Steak de bœuf sauce barbecue

Pépites de colin « pêche durable » sauce tartare (gluten, lait, poisson, œuf)

Beignets de chou fleurs (gluten, lait)

Petits pois

Montcendré (lait)

Tomme (lait)



Raisin bio



Ananas bio

Goûter : Pain bio multi graines (gluten, sésame)  confiture

Goûter : Baguette bio (gluten)  barre choco, et lait

Mercredi 30 octobre :

Endives et laitue vinaigrette 

Tartiflette végétarienne (lait)

Salade vinaigrette 

Mousse au chocolat (lait, soja)

Goûter : Viennoise nature (gluten, lait) , miel et Nashi



Jeudi 31 octobre :

Vendredi 01 Novembre

Carottes bio, mimolette (lait) vinaigrette

Poulet (céleris) sauce rouge

Purée de potiron et pomme de terre (lait)

FÉRIÉ



Orange bio

Goûter : Moelleux nature (gluten, œuf) et lait vanille



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 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.