

cuisines traditionnelles



Lundi 06 novembre :

Mardi 07 novembre:

Scarole et croutons (gluten) vinaigrette

Steack haché de boeuf

Hachis végétarien (gluten, soja, céleris, lait)

Brocolis bio à la crème au Boursin (lait)

Crème **dessert** (lait)

Boulgour bio (gluten, lait)

Saint Paulin bio

Kiwi bio

Mercredi 08 novembre:

Carottes râpées vinaigrette

Ragoût à l'orientale (pois chiche, céleris)

Coquillettes bio (gluten, lait)

Yaourt à la fraise bio (lait)

Goûter : Pain au chocolat (gluten, soja, lait, oeuf) et lait bio



Jeudi 09 novembre:

Céleris râpés bio vinaigrette

Tajine de d'agneau (fruits à coque, gluten)

Semoule bio (gluten)

Yaourt nature bio (lait)

Vendredi 10 novembre:

Limande sauce Américaine (poisson, gluten, lait, crustacés, sulfites)

Poêlée campagnarde (gluten)

Camembert bio (lait)

Orange 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



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.