



## Lundi 11 novembre:

**Férié**



## Mardi 12 novembre: « Vendée »

Ventre à chou (Chou blanc bio vinaigrette)



Jambon de porc ou de poulet (soja)

**Sans nitrite**

Pommes de terre et dégustation de Mojettes

(haricots blancs)



Fromage blanc bio (lait)

## Mercredi 13 novembre:



Paleron de boeuf (gluten)

Purée de courge et pommes de terre (lait)



Cantal AOP (lait)



Pomme bio



Gôûter : Croissant (gluten, lait, oeuf) et lait équitable à la fraise



## Jeudi 14 novembre: « Journée des diabétiques »



Œufs de poules bio (lait)

Riz bio du soleil (céleris, haricots rouges,

petits pois, poivrons)

Yaourt nature bio (lait)



Poire bio



## Vendredi 15 novembre :

Filet de dorade sauce Colombo (poisson, gluten)

Beignets de salsifis (gluten)

Edam (lait)



Banane 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 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 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.