



Lundi 18 novembre:

Salade (laitue) vinaigrette 

Escalope de volaille sauce basilic (lait)

Petits pois

Dessert vanille bio ou chocolat (lait)

Mardi 19 novembre:

Pané fromagé (lait, gluten, oeuf)

Purée de carottes et Potiron (lait)

Gouda (lait)

Ananas bio 

Mercredi 20 novembre: « Portugal »

Caldo Verdé (soupe au chou vert)

Cabillaud à la Cataplana (poisson, crustacés mollusques)

Pommes de terre

Fromage (lait)

Clémentine bio 

Goûter : Baguette bio, (gluten) chocolat et compote bio



Jeudi 21 novembre:

Carottes bio vinaigrette  **et dés d'emmental** (lait)

Veau sauce forestière (gluten, lait, champignons)

Fondu de poireaux et boulgour bio à la crème

Compote de fruits (gluten, lait)

Vendredi 22 novembre :

Galette de boulgour et lentilles corail (gluten)

Chou fleurs bio et pommes de terre (gluten, lait)

Camembert bio (lait)

Kaki 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.