



Lundi 27 novembre: « Maroc »



Carottes bio vinaigrette



Merguez, boulette (gluten, lait)

Semoule bio (gluten) **et légumes couscous**
(pois chiches, céleris)

Yaourt aux fruits (lait)

Mardi 28 novembre:



Chou rouge bio maïs vinaigrette



Hoki façon meunière (lait)

Pommes de terre persillées



Fromage blanc bio (lait)



Mercredi 29 novembre :



Émincé de bœuf sauce tomate (gluten)

Haricots plats et blé bio beurre et ail (gluten, lait)



Mimolette bio (lait)



banane bio



Goûter : Quatre quart (gluten, œuf, lait) et lait chocolaté



Jeudi 30 Novembre: « Sénégal »

Mafé végétarien (arachide, gluten, haricots rouges)



Riz bio (lait)

Vache qui rit (lait)

Salade de fruits exotiques



Vendredi 29 novembre:

Nuggets de blé (gluten)

Chou romanesco à la béchamel (gluten, lait)



Brie bio (lait)



Poire 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 France



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.