



Lundi 02 décembre :

Mardi 03 décembre :


 Omelette réalisée avec des oeufs bio (lait)

 Macédoine bio mayonnaise

Lentilles sauce tomate

 Pizza aux fromages (gluten, lait, œuf)

 Petit Saint Paulin bio (lait)

 Salade bio vinaigrette

 Clémentines bio

Compote

Mercredi 04 décembre :

 Sauté de bœuf sauce aux olives (gluten, lait)

Butternut et pommes de terre (lait)

Bûche de lait de vache et chèvre (lait)

 Kaki bio




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


Jeudi 05 décembre: « au Sud de l'Afrique »

Vendredi 06 décembre :

Saucisses de porc ou de volaille sauce rougail (gluten, céleris)

 Céleris et carottes bio vinaigrette

 Riz bio (lait)


 Colin « pêche durable » sauce dieppoise (Poisson, crustacé, mollusque)

 Fromage blanc bio (lait) coulis de mangue

Purée de pommes de terre









 Banane bio

 Yaourt bio (lait)

 mayonnaise (moutarde, sulfites, œuf) 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 bio
-  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 le 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.