



Lundi 30 décembre:

Aiguillettes de blé et fromage (gluten, lait)

Poireaux à la crème et pâtes (gluten, lait)

Port Salut (lait)

Clémentines bio

Goûter: Pain bio de campagne (gluten), confiture, compote

Mardi 31 décembre:

Raviolis 4 fromages (gluten, lait, œufs)

Yaourt bio (lait)

Pomme bio

Goûter: Baguette (gluten) bio, vache qui rit (lait), raisins secs

Mercredi 01 janvier:

FÉRIÉ

Vendredi 03 janvier:

Jeudi 02 janvier:

Sauté de boeuf sauce goulash (gluten)

Poêlée de légumes et quinoa (gluten, poisson, soja)

Edam (lait)

Banane bio

Salade et endives, emmental croûtons vinaigrette (gluten, lait)

Hoki « pêche durable » sauce aux crevettes (poisson, lait, gluten)

Pommes paillason

Ile flottante (œuf, lait)

Goûter: Galette des rois (gluten, œuf, lait, fruits à coque) et fruits 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 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.

