



Lundi 03 février :

Chiffonnade iceberg et dés d'emmental

(lait) vinaigrette

Hot dog (saucisse végétarienne) (gluten, pois, fève)



Clémentines bio



Mardi 04 février :

Cabillaud sauce cocktail de fruits de mer

(poisson, crustacés, mollusques, crème, gluten)

Carottes bio et pommes de terre



Yaourt bio fermier (lait)



Kiwi bio



Mercredi 05 février :



Carottes râpée bio vinaigrette



Tortilla (œuf)

Salade vinaigrette **Et croûtons** (gluten)

Compote

Gôûter : Baguette bio (gluten), barre de chocolat et lait équitable



Jeudi 06 février :

Emincé de volaille à la normande (lait, gluten, champignons)



Bouलगour bio



Doba a la nissarda (sauté de boeuf sauce olives, champignons, gluten)

Gouda (lait)

Purée de légumes verts bio au Boursin (lait)



Banane bio



Tarte au citron /pommes (gluten, œuf, lait)

mayonnaise (moutarde, œufs)

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 »



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.