



Lundi 17 février :

Mardi 18 février :

Betteraves bio vinaigrette

Salade, endives vinaigrette

Tartiflette végétarienne (lait)

Cake salé aux légumes (gluten, œuf, lait)

Salade vinaigrette

Epinards bio à la crème et croûtons (lait, gluten)

Pomme bio

Fromage blanc bio (lait)

Goûter : Pain bio (gluten), pâte à tartiner (soja, lait, F. à coque) et Purée de fruits bio

Goûter : Baguette LR (gluten), miel et clémenvilla

Mercredi 19 février :

Escalope de dinde au jus (gluten)

Chou fleurs à la béchamel (lait, gluten)

Cantal AOP (lait)

Orange bio

Goûter : Viennoise (gluten, lait) et lait équitable



Jeudi 20 février :

Vendredi 21 février :

Chou rouge bio à l'orange au sésame

Origine U.E. **Sauté de veau** sauce marengo (gluten)

Hoki msc sauce provençale (Poisson, gluten)

Poêlée brocolis, champignons, Blé bio (gluten, lait)

Crozet bio (gluten, lait)

Emmental (lait)

Yaourt bio fermier (lait)

Pomme bio

Goûter : Moelleux aux amandes (gluten, lait, F. à coque) et banane bio équitable

Goûter : Pain aux céréales bio (gluten, sésame), confiture et yaourt à boire (lait)

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.

