



Lundi 24 février :

Pommes de terre et haricots verts et olives
en vinaigrette

sans nitrite

Jambon de poulet (Soja)

Purée de courge et patate douce (lait)



Yaourt bio (lait)

Goûter : Pain au lait (gluten, lait, oeuf) et pomme bio



Mardi 25 février :

Macédoine bio mayonnaise

Raviolis aux fromages bio (oeuf, gluten, lait)



Fromage blanc bio (lait)

Kiwi bio



Goûter : Baguette bio (gluten), barre choco, **Jus** bio

Mercredi 26 février :



Taboulé bio (gluten)

Tortilla « maison » (œufs)

Laitue, dés d' emmental vinaigrette (lait)



Purée de fruits bio

Goûter : Pain campagne bio (gluten), confiture fraise et lait bio



Jeudi 27 février :

Sauté de boeuf sauce pot au feu (gluten)



Blé bio (gluten)



Camembert bio (lait)



Clémentines bio

Goûter : Pain au lait (gluten, lait, oeuf) et lait

Vendredi 28 février :

Filet de cabillaud sauce citron (poisson, lait)



Riz bio (lait)

Gouda (lait)

Salade de fruits

Goûter : Pain au **sésame** bio (gluten), miel et purée de fruits



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



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 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.