



Lundi 17 mars :



Betterave bio vinaigrette



Pizza végétarienne au fromage (gluten, lait)

Batavia vinaigrette



Compote fraise/pommes

Mardi 18 mars :

Radis beurre (lait)

Poisson pané (gluten) sauce tartare



Epinards bio à la ricotta (lait)



Yaourt nature bio (lait)



Mercredi 19 mars :



Pomelo

Thiep végétarien (haricots blancs, céleris)



Riz bio (lait)



Fromage blanc nature bio (lait)



Goûter : compote, Petit carré abricot (gluten, œuf)



Jeudi 20 mars :

Salade et fromage vinaigrette (lait)



Rôti de dinde au jus (gluten)

Haricots verts bio (lait)

Vendredi 21 mars :

Sauté de veau sauce printanière (céleris, gluten)

Printanière de légumes (Petits pois)

Tomme (lait)

Brownie des chefs et crème anglaise

(œuf, gluten, lait)



Pomme bicolor Bio



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.