



Lundi 10 mars :

Carottes râpées vinaigrette

Chipolatas de veau / volaille

Purée de pommes de terre (lait)

Yaourt nature bio (lait)

Mardi 11 mars :

Scarole vinaigrette, **cubes de mimolette** (lait)

Chili sin carné (haricots rouges, maïs, lait, gluten)

Pâtes bio (gluten, lait)

Cocktail de fruits au sirop

Mercredi 12 mars :

Boeuf bourguignon (gluten)

Chou romanesco et **céréales gourmandes** (céleri,

gluten, soja)

Fromage blanc bio aux fruits (lait)

Kivi bio

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



Jeudi 13 mars : « Amérique »

Colin MSC sauce Américaine (crustacé, poisson, lait, sulfite)

Pommes paillasson

Brie bio (lait)

Ananas bio

Vendredi 14 mars :

Chou rouge et blanc vinaigrette

Tartiflette végétarienne (lait)

Scarole vinaigrette

Pomme 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 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.

