



Lundi 31 mars :

Salade verte vinaigrette

Tajine d'agneau (pruneaux ou abricots-amandes, gluten)

Semoule bio (gluten)

Fromage blanc aux fruits (lait)

Mardi 01 avril :

Galette de boulghour Quinoa ou épeautre
(gluten, céleri)

Purée de courges (lait)

Emmental (lait)

Kiwi bio

Mercredi 02 avril :

Carottes râpées bio vinaigrette

Colin MSC sauce au beurre blanc (poisson, lait, gluten)

Chou fleurs bio gratinés (lait)

Gaufre sucrée (gluten, œuf, lait)

Goûter : Baguette bio (gluten), samos (lait), pomme bio



Jeudi 03 avril :

Poulet et mayonnaise, moutarde

Haricots verts bio et Pennes bio (gluten, lait)

Brie bio (lait)

Orange bio

Vendredi 04 avril :

Céleris râpés bio vinaigrette - mayonnaise

Curry de légumes (lentilles)

Riz bio (lait)

Yaourt à boire (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

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.

