



Lundi 07 avril :

Radis et beurre (lait)



Sauté de veau sauce au thym (gluten, céleris)

Printanière de légumes (petits pois, p. de terre, carottes, H. Verts)

Riz au lait nature ou caramel (lait)

Mardi 08 avril :



Steack haché

Brocolis bio et pommes de terre (lait)

Emmental (lait)



Pomme bio



Mercredi 09 avril :

Salade verte vinaigrette



Quiche aux légumes (oeuf, lait, gluten, céleris)

Tomme (lait)



Orange bio



Goûter : Pain au chocolat ou croissant (gluten, lait, oeuf), compote bio



Jeudi 10 avril :



Carottes bio vinaigrette



Lasagnes (gluten, lait, champignons)

Salade verte vinaigrette



Fromage blanc bio (lait)



Vendredi 11 avril :

Thon sauce tomate (poisson, gluten)



Pâtes bio (gluten, lait)

Mimolette (lait)

Fraises



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



Recette des chefs de cuisine de la caisse des écoles



La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Fr



La volaille est « Label Rouge »



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 CEMECN, tous les poissons crus sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L ≤ à 2