

# Menus cuisine traditionnelle





#### **Lundi 14 Avril:**



#### Mardi 15 avril:







Poulet au jus (gluten)

Pizza aux fromages (gluten, lait)

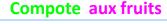


**Gratin Dauphinois** (lait)

Laitue vinaigrette



Fromage blanc bio (lait)





Allumette aux figues (gluten, lait) et pomme bio

### Mercredi 16 avril:







Brocolis bio et pomme de terre

Boeuf BBC basquaise (gluten, poivrons)





Camembert bio (lait)



**Orange bio** 



Goûter: Pain multi graines (sésame, gluten) bio, crème de marrons ou beurre (lait) et lait nature



## Vendredi 18 avril:



Jeudi 17 avril :





Galette de quinoa (gluten)



Hoki msc sauce bercy (poisson, gluten)



**Lentilles bio** 

Fondue de poireaux, coquillettes bio, emmental (gluten, lait)



Comté AOP (lait)

Chou ou Eclair vanille ou chocolat



Kiwi bio

(gluten, lait, œuf,soja)

Madelons choco (gluten, oeuf) et

Yaourt Fraise (lait)

mollusques

Goûter: Pain campagnebio (gluten), fromage fondu (lait)

et fruit bio

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,

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 Franc

La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE



La volaille est « Label Rouge »



Appellation d'origine contrôlée/protégée Certification attestant que la pêcherie s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable





