

Lundi 14 Avril :

 **Salade verte, fromage** (lait) vinaigrette 



Poulet au jus (gluten)



Gratin Dauphinois (lait)

Compote aux fruits

Mardi 15 avril :

Betteraves bio vinaigrette 

Pizza aux fromages (gluten, lait)

Laitue vinaigrette 



Fromage blanc bio (lait)

Goûter : Allumette aux figues (gluten,lait) et pomme bio

Goûter : Pain de mie (gluten, lait), miel et jus bio 

Mercredi 16 avril :

 **Boeuf BBC** basquaise (gluten, poivrons)



Brocolis bio et pomme de terre



Camembert bio (lait)



Orange bio

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

Jeudi 17 avril :

 **Chou blanc bio** vinaigrette 

Hoki msc sauce bercy (poisson, gluten)

Fondue de poireaux, coquillettes bio, emmental

(gluten, lait)

Chou ou Eclair vanille ou chocolat

(gluten, lait, œuf,soja)

Goûter : Pain campagnebio (gluten), fromage fondu (lait) et fruit bio



vinaigrette,: moutarde, sulfites

Vendredi 18 avril :

Galette de quinoa (gluten)



Lentilles bio



Comté AOP (lait)



Kiwi bio

Goûter : Madelons choco (gluten,œuf) et Yaourt Fraise (lait)

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 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.

