



Lundi 21 avril :

Mardi 22 avril :

Féérié



Raita : Radis bio et fromage blanc (lait)

Tikka Massala (pois chiches, lentilles, petits pois, lait)



Semoule bio (gluten)

Mousse chocolat (Lait, soja)

Goûter : Pain au lait (**gluten, œuf, lait**) et lait nature

Mercredi 23 avril :

Poisson MSC sauce tartare (**poisson, œuf, moutarde**)

Salsifis en beignet (gluten, lait)



Brie bio (lait)



Banane bio équitable

Goûter : Baguette bio (**gluten**), chocolat et lait vanille équitable



Jeudi 24 avril :

Vendredi 25 avril :



Carottes râpées bio vinaigrette



Sauté de bœuf sauce blanquette (gluten)

Tajine au poulet (œuf, lait)



Fusillis bio (gluten, lait)



Saint Nectaire AOP (lait)



Yaourt bio fermier et local (lait)



Compote de fruits bio

Fraises HVE

Goûter : Gâteau (**gluten, œuf**) et Yaourt à boire (lait)

Goûter : Pain semi-complet, (**gluten**), fromage (lait) et noix (**Fruit à coque**)



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 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.