



### Lundi 28 avril :

### Mardi 29 avril : « Le Nord »

Chicoré vinaigrette et Fromage (lait)

Raviolis au tofu (gluten, céleri, soja)

Waterzoï de poisson msc (gluten, lait)

Produit laitier (lait)

Poêlée campagnarde (gluten)

Pêches au sirop

Tarte aux pommes (gluten, lait)

### Mercredi 30 avril :

Origine U.E. Rôti de veau sauce au poivre (gluten, lait)

Haricots plats et beurre (lait)

Cantal AOP (lait)



Banane bio



Goûter : Brioche au beurre (gluten, lait, oeuf) et lait nature

### Jeudi 01 mai :

### Vendredi 02 mai :

**FÉRIÉ**

Koshari (pois chiches, lentilles, céleris)



Riz bio (lait)



Brie bio (lait)



Kiwi 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, 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 Française



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