



Lundi 05 mai - Portugal

Cabillaud à la cataplana (poisson, crustacé, mollusque)

Pommes de terre (lait)

Samos (lait)

Orange bio



Mardi 06 mai - Italie :

Tomates bio et dés de **mozzarella** (lait) vinaigrette

Boulettes de soja sauce tomate (gluten)

Pâtes (gluten, lait)

Fromage blanc (lait) **rouge** (fraises) **et vert**

Mercredi 07 mai – Grèce :

Concombre, olives et dés de féta (lait) vinaigrette

Pizza Grecque (gluten, lait)

Laitue vinaigrette

Yaourt Grec nature (lait)

Goûter : **Madeleine bio** (œufs, gluten), **lait**



Vendredi 09 mai – Menu Grec :

Jeudi 08 mai

Betteraves bio vinaigrette et dés de **fromage** (lait)

Saucisse de Francfort moutarde, Ketchup

Férialé

Plat de substitution: saucisse de volaille

(soja, blé, lait)

Chou, Carottes, Pommes de terre ()



Pomme 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 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.

