



Lundi 12 mai :

Pommes de terre en gratin (lait, œuf)



Carottes bio râpées en vinaigrette



Bûche de chèvre (lait)



Kiwi bio



Mercredi 14 mai : CASPE CRÔUTE Colette Magny

Tiep rouge au poulet



Riz bio (lait)

Vache qui rit (lait)



Banane bio



Goûter : Pancakes (gluten, lait, oeufs), pâte à tartiner (fruit à coque, lait, soja) et lait nature

Jeudi 15 mai :

Concombre et fromage blanc (lait)

Sauté d'agneau sauce navarin (gluten)



Purée de carottes bio (lait)

Chou vanille ou éclair Vanille / chocolat

(lait, gluten, œuf, soja)

Vendredi 16 mai :

Colin MSC sauce Normande (lait, poisson, mollusque, gluten)

Courgettes et Boulgour bio (gluten)

Edam (lait)



Fraises bio



Les allergènes sont notifiés entre parenthèses

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 l'incipe 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.