



Lundi 19 mai :

Raïta : Radis bio et fromage blanc (lait)



Escalope de volaille sauce Ketchup,
mayonnaise (moutarde, œuf)



Coquillettes bio



Yaourt bio (lait)



Mardi 20 mai : Journée mondiale des abeilles

Salade verte et endive vinaigrette au miel



Saveur Océane : Colombo de poisson (gluten)

Riz créole bio (lait)



Gélifié à la vanille (lait)

Mercredi 21 mai :

Omelette réalisée avec des œufs bio (œuf, lait)



Lentilles bio vertes en sauce tomate



Saint Nectaire (lait)



Kiwi bio



Goûter : Croissant / pain au chocolat (gluten, lait, œufs, soja)
et jus d'oranges bio



Jeudi 22 mai :



Sauté de bœuf sauce basquaise (gluten)

Printanière (petits pois, carottes, H.verts, pommes



Comté AOP (lait)



de terre



Fraises bio



Vendredi 23 mai :



Tomates bio et mozzarella (lait)

Croque au fromage (gluten, lait)

Salade vertes et maïs vinaigrette



Pomme bio



vinaigrette (moutarde, sulfites)

Les allergènes sont notifiés entre parenthèses.

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.

