



Lundi 16 juin :

Melon jaune

Galette de soja (gluten)

Haricots plats et pâtes bio (gluten, lait)

Yaourt aromatisé bio (lait)

Mardi 17 juin :

Blanquette de veau (gluten, lait)



Riz bio (lait)



Camembert bio (lait)



Brugnon bio



Mercredi 18 juin : « CASPE CROUTE Romainville B »

Voyage

En Italie : **Tomates bio mozzarella** sauce au citron
(moutarde)

En Angleterre : **Fish** (gluten, poisson) **and Chips**

Aux caraïbes : **Ile flottante** (lait)

Goûter : Baguette (gluten) tradition bio, barre de chocolat et banane bio



Jeudi 19 juin :

Salade verte et maïs vinaigrette

Quiche aux courgettes et chèvre
(lait, gluten, œuf)

Cantal AOP (lait)

Fraises bio



Vendredi 20 juin :

Concombre bio vinaigrette



Poulet et Merguez

Semoule bio et légumes



Yaourt nature bio



Mayonnaise : oeuf, moutarde



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



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 ≥ 70% de poisson et ont un P/L > à 2.