



Lundi 02 juin :

Melon

Curry de légumes (lentilles, carottes)

Boulgour bio (lait, gluten)

Yaourt aromatisé

Mardi 03 juin : repas froid

Rôti de bœuf sauce tartare, barbecue

Concombre bio et taboulé (gluten)

Brie bio (lait)

Nectarine BIO

Mercredi 04 juin : menu contes

Poisson MSC sauce aux crevettes (poisson, crustacés, lait)

Ratatouille et riz bio (lait)

Tomme bio (lait)

Pomme bio

Tarte aux myrtilles

Goûter : Moelleux citron (gluten, œufs), lait vanille équitable



Jeudi 05 juin :

Pomelos bio

Volognaise (égréné de pois)

Pennes bio (gluten, lait)

Fromage blanc bio (lait)

Vendredi 06 juin :

Salade, tomates vinaigrette

Burger steak haché, cheddar (gluten, lait)

Dégustation de Patatoes / Chips

Duo fraises bio et cerises HVE

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 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 pêcherie 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

