



Lundi 09 juin :

Mardi 10 juin :

Férié

Tomates bio vinaigrette (moutarde, sulfites)



Pâtes bio (gluten, lait)



Aux lentilles bio en sauce tomate



Yaourt nature bio local (lait)



Mercredi 11 juin :

Sauté de boeuf sauce dijonnaise (gluten, moutarde)

Poêlée de champignons et brocolis (lait)

Port Salut (lait)



Pastèque bio



Goûter : Pain au lait (gluten, œuf, soja, lait) et yaourt à boire (lait)

Jeudi 12 juin :

Salade verte bio et cantal AOP vinaigrette (moutarde, sulfites)

Filet de Cabillaud sauce massala (poisson, lait)



Pommes de terre bio (lait)



Pêche bio



Vendredi 13 juin :



Poulet

Petits pois et carottes bio



Saint Nectaire AOP (lait)



Cerises bio



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 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.