



Mardi 08 juillet :

Lundi 07 juillet :

FERMÉ

sans nitrite

Jambon de volaille (soja)



Pommes de terre bio et haricots blancs bio



(lait)

Assortiment de fromages (lait)



Compote de Fraise cassis bio et Madeleine bio



Mercredi 09 juillet: le Nord Goûter : Baguette aux céréales (gluten, sésame) barre chocolat et lait bio



Carottes râpées bio, endives et dés de mimolette

vinaigrette (lait, sulfites, moutarde)

Flamiche aux poireaux (gluten, œuf , lait)



Yaourt nature bio

Gaufre au sucre (gluten, œuf , soja)



Goûter : Pain de mie (gluten, lait), confiture bio



brugnon bio



Jeudi 10 juillet : le Sud – Est



Tomates bio provençales, tomme de brebis

chapelure vinaigrette

Vendredi 11 juillet : la Bretagne



Sauté de bœuf bio au jus (gluten)



Carottes râpées bio, artichauts, crevettes

sauce blanche (lait)

Pommes de terre bio



Cabillaud MSC SAUCE Armoricaïne (Poisson, gluten, lait)

Fraises façon Melba Chantilly coulis de fruits (lait)

Poêlée du marché Breton

Goûter : Baguette (gluten) bio, miel, jus d'orange bio



Flan bio vanille caramel breton (lait)

Les allergènes sont notifiés entre parenthèses.

Goûter : Pain (gluten) bio, vache qui rit bio, cerneaux de noix



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



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.