



Lundi 18 août : l'Aquitaine

Thon (poisson) **en Salade verte et tomates bio**

vinaigrette

Pommes de terre bio vinaigrette

Bûche de lait chèvre bio (lait)

Gâteau basque (gluten, lait, œuf)

Goûter : Pain aux graines de courges (gluten), confiture cerises et abricots HVE

Mardi 19 août : La montagne

Radis bio et beurre (lait)

Croque au reblochon (gluten, lait)

Yaourt bio aux myrtilles (lait)

Goûter : Viennoise nature (gluten, lait, œuf), barre de chocolat et nectarine bio

Mercredi 20 août : Menu Basque

Emincé de bœuf bio sauce basquaise (gluten)

Haricots verts bio et Boulgour bio (gluten, lait)

Fromage blanc bio (Lait)

Cerises HVE

Goûter : Brioche (gluten, lait, œuf) et compote



Vendredi 22 août : Le sud

Concombres vinaigrette

Tarte salée aux légumes du soleil (lait, gluten, œufs)

Yaourt nature bio (Lait)

Pêche bio

Goûter : Baguette LR (gluten), vache qui rit (lait), amandes (fruits à coque)

Jeudi 21 août : les Alpes

Tomates bio vinaigrette

Rôti de dinde LR (gluten)

Crozet bio sauce fromagère (gluten, lait)

Prunes bio

Goûter : Chausson aux pommes (gluten, lait, œuf) et lait chocolat équitable

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



vinaigrette (moutarde, sulfites)

La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Franc

La volaille est « Label Rouge »

Mayonnaise : œuf, moutarde

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.

