



Lundi 08 septembre:

Fraicheur d'été mozza (lait, tomates, courgettes)
vinaigrette

Moelleuse omelette (lait, œuf bio)

Brocolis bio et Blé bio (gluten, lait)

Fromage blanc nature bio (lait)

Mardi 09 septembre:

Salade vinaigrette

Spécialité italienne (Pizza : **gluten, fromage**)

Coulommiers bio

Mirabelles IGP

Mercredi 10 septembre:

Poulet doré

Pâtes bio (gluten, lait)

Yaourt à la framboise (lait)

Raisin bio

Goûter : Baguette, barre chocolat et lait nature bio



Jeudi 11 septembre :

Poisson MSC sauce citronnée (lait, gluten)

Saveur d'Asie (riz bio, lait,)

Edam bio (lait)

Nectarine bio

Pommes de terre

Vendredi 12 septembre:

Carottes râpées bio et féta (lait) vinaigrette

Emincé de boeuf bio sauce tomate baillie

Haricots plats et pommes de terre

Dessert Normand (gluten, lait, œuf, pommes)

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.

AB Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique

VIANDES DE FRANCE La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine France

Label Rouge La volaille est « Label Rouge »

Origine I.E.E. La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE

AOC Appellation d'origine contrôlée/protégée

Label Pêche Certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

Fruits à coques 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.

