



Lundi 22 septembre: « saveurs orientales »

Mardi 23 septembre:

Chou blanc bio vinaigrette au miel

Radis rose et fromage (lait)

Chakchouka CDE19 (oeuf) et pain (gluten)



Rôti de dinde LR au jus

Salade vinaigrette et maïs

Patatoes

Semoule au lait (gluten, lait)



Purée de fruits bio

Mercredi 24 septembre: « saveurs bretonnes »

Céleris et carottes bio vinaigrette

Galette bio salée (gluten, lait, œuf)

Salade vinaigrette

Crêpe au chocolat bio (lait)



Goûter : Baguette (gluten) au sésame, miel, Banane bio



Jeudi 25 septembre:

Vendredi 26 septembre:

Emincé de bœuf bio au jus (gluten)



Fish MSC (poisson, gluten) sauce tartare



Chou fleurs bio et pommes de terre bio
à la béchamel (lait, gluten)



Purée de courges bio et pommes de terre (lait)

Saint Nectaire AOP (lait)



Camembert bio (lait)



Prunes bio



Pommes bio



Galette bretonne (gluten, lait, œuf)



mayonnaise (moutarde, œufs)



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.