











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 ius



Patatoes





Purée de fruits bio



Mercredi 24 septembre: « saveurs bretonnes»

Céleris et carottes bio vinaigrette





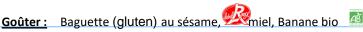
Galette bio salée (gluten, lait, œuf)

Salade vinaigrette



Crêpe au chocolat bio (lait)







Vendredi 26 septembre:



Jeudi 25 septembre:

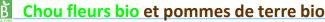


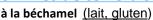
La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE



Fish MSC (poisson, gluten) sauce tartare













Saint Nectaire AOP (lait)











Prunes bio





Pommes bio



Galette bretonne (gluten, lait, œuf)



mayonnaise (moutarde, œufs)



vinaigrette (moutarde, sulfites)

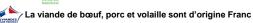
Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 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











Appellation d'origine contrôlée/protégée





Certification attestant que la pêcherie 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.