



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

Pizza ou tarte salée (gluten, lait)

Coulommiers bio

Prunes jaunes bio

Mercredi 10 septembre:

Pilon ou haut de Cuisse ou cuisse de poulet

Pâtes bio (gluten, lait)

Yaourt bio 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)

Poire bio

Pommes de terre

Vendredi 12 septembre:

Carottes râpées bio et féta AOP (lait) vinaigrette

Emincé de boeuf bio sauce tomate baillie

Haricots plats et pommes de terre

Dessert Normand (gluten, lait bio, œuf bio, pommes bio)

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 Française 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 CEMECN, tous les poissons crus sont > à 70% de poisson et ont un B/L > à 2