



Lundi 15 septembre:



Koshari (pois chiches, lentilles)



Boulgour bio (gluten, lait)



Cantal AOP (lait)



Pomme bio



Mardi 16 septembre:

Poisson MSC en sauce tomate (céleri)



Pâtes bio (gluten, lait)



Gouda bio (lait)



Pastèque bio



Mercredi 17 septembre:



Raïta de concombre bio yaourt
coriandre (lait)

Byriani de petits pois aux épices (riz bio, céleri)



Dessert à la vanille bio (lait)

Goûter : Pain au lait (gluten), confiture et prunes



Jeudi 18 septembre:



Tomates bio vinaigrette **et macédoine**



Poulet sauce barbecue



Brie bio (lait)



Carottes râpées bio vinaigrette



Sauté de boeuf sauce bourguignon (gluten)



Courgettes bio et pommes de terre bio

Gaufre chantilly (gluten, lait, oeuf)



mayonnaise (moutarde, oeuf) **vinaigrette** (moutarde, sulfites)



Yaourt bio (lait)



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



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



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.

