



## Lundi 13 octobre :

 **Chou blanc bio** vinaigrette au miel 

 **Sauté de veau bio** façon osso bucco

 **Riz bio** (lait)

 **Yaourt nature bio local** (lait) 

## Mardi 14 octobre:

**Paëlla de coquillettes bio au poisson MSC, fruits de mer** (gluten, poisson, mollusques, crustacé)

 **Camembert bio** (lait) 

 **Pommes bio** 

## Mercredi 15 octobre:

**Laitue** vinaigrette **et croutons** (gluten) 

**Hachis de patates douces**

 **à l'égréné de soja bio brun** (lait, soja)

**Velours d'automne** (poires, lait)

**Goûter :** Viennoise (gluten) , lait vanille équitable (lait)



## Jeudi 16 octobre :

 **Carottes bio** vinaigrette à l'orange 

**Feuilleté chèvre, butternut, poireaux** (gluten, lait)

 **Edam bio** (lait) 

 **Compote bio**

## Vendredi 17 octobre :

 **Emincé de dinde bio** sauce crème boursin (lait)

 **Carottes bio** et pommes de terre bio

 **Fromage blanc bio** (lait) 

 **Kiwi 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 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.

