



Menus Semaine du goût





Lundi 13 octobre:

Mardi 14 octobre:



Paëlla de coquillettes bio au poisson MSC, fruits

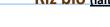
Sauté de veau bio facon osso bucco

de mer (gluten, poisson, mollusques, crustacé)











Pommes bio



Yaourt nature bio local (lait)

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:



Vendredi 17 octobre:







Emincé de dinde bio sauce crème boursin

Feuilleté chèvre, butternut, poireaux (gluten, lait)



Carottes bio et pommes de terre bio



Fromage blanc bio (lait)













Compote bio



Kiwi bio





vinaigrette (moutarde, sulfites)

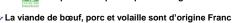
Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou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



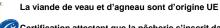


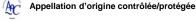


La volaille est « Label Rouge »













Certification attestant que la pêcherie s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

