



Lundi 29 septembre:

Tomates bio et concombres bio vinaigrette

Burger au pané de fromage bio, sauce cheddar
(gluten, lait)

Fromage blanc nature bio (lait)

Mardi 30 septembre:

Gratin de crozet bio (gluten, lait)

Poireaux, emmental (lait)

Comté AOP

Raisin blanc bio

Mercredi 01 octobre:

Endives et salade vinaigrette

Escalopes de volaille sauce normande (lait)

Courgettes bio et blé bio (gluten)

Yaourt aux fruits bio

Goûter : Baguette bio (gluten), barre de chocolat (lait) + fruit



Jeudi 02 octobre :

Sauté de veau bio sauce goulash (gluten)

Semoule bio

Brie bio

Kiwi bio

Vendredi 03 octobre :

Hoki MSC sauce massala (crème)

Brocoli bio et pomme de terre bio

Yaourt bio local

Pomme 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.