



Lundi 20 octobre :

Endives et salade sauce vinaigrette 

Colin MSC sauce aux crevettes (poisson,
crustacés, lait)

Epinards bio et **boullgour bio** (gluten, lait)

Flan vanille bio (lait)

Goûter : Pain semi-complet bio (gluten), vache qui rit bio (lait), fruit bio

Mardi 21 octobre

Haricots blancs bio sauce Italienne

Penne bio (gluten, lait)

Gouda bio (lait)

Pomme jaune bio

Goûter : Croissant (gluten, lait, oeuf), lait fraise bio (lait)

Mercredi 22 octobre :

Emincé de bœuf sauce stroganoff (gluten, lait)

Blé bio (gluten, lait)

Fromage blanc bio (lait)

Raisin bio

Goûter : Brioche (gluten, œuf, lait) et jus de fruits bio



Jeudi 23 octobre

Scarole et maïs vinaigrette 

Omelette nature bio (lait, œuf)

Brocolis bio à la béchamel (lait, gluten)

Yaourt aux fruits bio (lait)

Goûter : Baguette bio (gluten), pâte à tartiner bio (fruits à coque), purée de fruits bio

Vendredi 24 octobre

Nuggets de poulet (gluten, céleri, moutarde)

Côtes de blettes et pommes de terre bio

Kiri bio (lait)

Salade de fruits et **crumble maison** (gluten, lait, œufs)

Goûter : Cake nature (œuf, lait, gluten) et lait nature bio (lait)

 **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

 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 pêcherie 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.

