



## Lundi 27 octobre :

 **Chou blanc bio** au miel 

 **Tartiflette végétarienne** (lait)

 **Reblochon AOP** (lait)

**Fruit au sirop**

 **Goûter :** Pain tranché aux graines bio (**gluten, sésame**)  
confiture bio et fruit bio

## Mercredi 29 octobre :

 **Galette végétale bio** sauce boursin ou  
vache qui rit (**lait, gluten**)

**Beignets de chou fleurs** (**gluten, lait**)

 **Cantal AOP** (lait)

 **Fruit bio**

**Goûter :** Viennoise nature (**gluten, lait**), miel et yaourt à boire (**lait**)

## Jeudi 30 octobre :

 **Blanquette de veau bio** (**gluten, lait**)

 **Riz bio** (lait)

 **Yaourt nature bio** (lait)

 **Kiwi bio**

## Mardi 28 octobre :

**Poisson meunière MSC** sauce tartare (**gluten, lait, poisson, oeuf**)

 **Petits pois bio**

 **Saint nectaire AOP** (lait)

 **Fruit bio**

**Goûter :** Bûche tradition LR (**gluten**) , tablette de  
chocolat bio, lait vanille bio 



## Vendredi 31 octobre

 **Carottes bio et dés de mimolette** (lait) vinaigrette 

**Pilon, haut et cuisse de poulet** sauce ketchup

 **Purée de potiron bio et frites de patates  
douces** (lait)

 **Orange bio**

**Goûter :** Pain de campagne tranché bio (**gluten**), fromage bio (**lait**) et fruits à coque (**fruits à coque**)  **Goûter :**  Cake au potiron sucré (**gluten, lait, oeuf**) 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  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.

