



Lundi 10 novembre:

Mélange de fruits de mer sauce Colombo
(crustacés, mollusques, poisson, gluten)

Beignets de salsifis (gluten)



Edam bio (lait)



Clémentine bio



Mercredi 12 novembre: journée des diabétiques



Œufs de poules bio (œuf, lait)



Riz bio du soleil (céleri, haricots rouges, petits pois)



Fromage frais aux fruits (lait)



Kiwi bio



Goûter : Croissant (gluten, lait, œuf) et lait équitable chocolat

Jeudi 13 novembre:



Chou blanc bio vinaigrette



Jambon de porc LR ou de poulet



Pommes de terre bio



Yaourt nature bio (lait)



Vendredi 14 novembre :



Emincé de bœuf bio sauce goulash (gluten)



Purée de courge bio (lait)



Cantal AOP (lait)



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.