



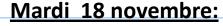
## Menus

## Cuisines traditionnelles





## **Lundi 17 novembre:**







Céleri râpé bio vinaigrette



Croq fromage et blé bio (lait, gluten)



Escalope de dinde bio sauce basilic (lait, gluten)



AB Purée de carottes bio (lait)





ΑB

ΑB

Petits pois bio



**Saint Nectaire AOP (lait)** 





Flan bio vanille (lait)



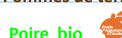
Clémentines bio



Soupe de chou vert et pommes de terre

Cabillaud MSC sauce basquaise aux fruits de mer (poisson, crustacés mollusques)



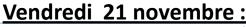




Goûter: Baguette bio (gluten), A chocolat et raisins secs



## Jeudi 20 novembre:







Laitue bio vinaigrette





Sauté de veau bio sauce forestière

Mac and cheese (gluten, lait)



Poireaux et boulgour bio à la crème (gluten, lait)



Kaki bio





Yaourt nature bio (lait)





vinaigrette (moutarde, sulfites)

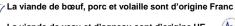
Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou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









Appellation d'origine contrôlée/protégée

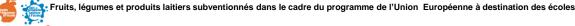




La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE



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



Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.