



Lundi 24 novembre:

 **Carottes râpées bio** vinaigrette 

 **Merguez bio**

 **Semoule bio** (gluten) **et légumes couscous**
(céleri, pois chiche)

 **Fromage blanc bio** (lait) 

Mardi 25 novembre:

 **Chou rouge bio** maïs bio vinaigrette 

Brandade de morue (lait, poisson)

 **Yaourt nature bio** (lait) 

Mercredi 26 novembre :

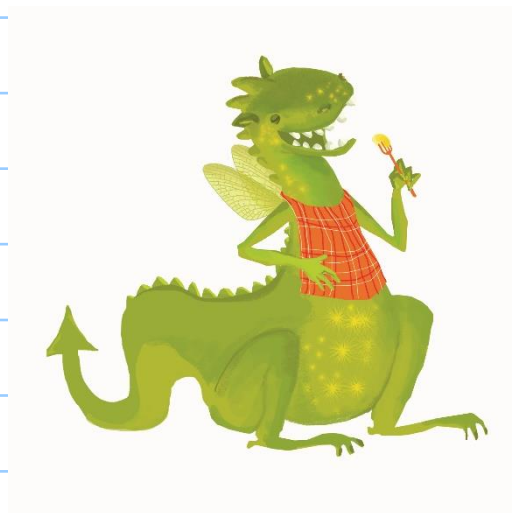
 **Émincé de bœuf bio** sauce tomate (gluten)

 **Haricots verts bio** et **blé bio** (gluten, lait, céleri)

 **Edam bio** (lait) 

 **Banane bio** 

Goûter : Quatre quart (gluten, œuf, lait) et lait chocolaté



Jeudi 27 Novembre: « Sénégal »

Mafé végétarien (arachide, gluten, haricots rouges)

 **Riz bio** (lait)

 **Vache qui rit bio** (lait)

Salade de fruits exotiques

 vinaigrette (moutarde, sulfites)

Vendredi 28 novembre:

Nuggets de blé (gluten)

Chou romanesco à la béchamel (gluten, lait)

 **Brie bio** (lait) 

 **Poire bio** 

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 France



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.