

Menus





<u>Lundi 27 octobre :</u>



Mardi 28 octobre:

Endive et salade vinaigrette

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





Petits pois bio





Saint nectaire AOP (lait)



Fruit bio



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









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

Beignets de brocolis (gluten)



Cantal AOP (lait)



Fruit bio



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

Jeudi 30 octobre:

Vendredi 31 octobre



Blanquette de veau LR (gluten, lait)



Carottes bio et dés de mimolette (lait) vinaigrette



AB Riz bio (lait)

Pilon, haut et cuisse de poulet sauce ketchup



Yaourt nature bio (lait)



Purée de potiron bio et frites de patates



mollusques



douces (lait) AB Orange bio



Kiwi bio





Goûter: ______Cake au potiron sucré (gluten, lait, œuf) et lait

mature bio (lait)



vinaigrette (moutarde, sulfites)





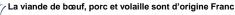
Conformément au règlement CE nº1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin,

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

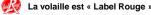


Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique 🧀 Recette des chefs de cuisine de la caisse des écoles











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



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

