

Lundi 27 octobre : 

Endive et salade vinaigrette 

 **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 brocolis (**gluten**)

 **Cantal AOP** (lait)

 **Fruit bio**

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

Jeudi 30 octobre :

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

 **Riz bio** (lait)

 **Yaourt nature bio** (lait)

 **Kiwi bio**

Goûter : Pain de campagne tranché bio (**gluten**), fromage
bio (**lait**) et fruits à coque (**fruits à coque**)

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

Pilon, haut et cuisse de poulet sauce ketchup

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

 **Orange bio**

Goûter :  Cake au potiron sucré (**gluten, lait, œuf**) 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.

