



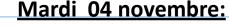






Lundi 03 novembre:





Scarole et croutons (gluten) vinaigrette (Curial, Cotton, 132 Aubervilliers, Noyer Durand, Barbanègre, Budé)

AB Emincé de dinde au jus (gluten)

Ou Betteraves vinaigrette



AB Brocolis bio et boulgour bio à la crème





Saint Paulin bio



Kiwi bio















Goûter: Pain au chocolat (gluten, soja, lait, oeuf) et pomme bio (lait)

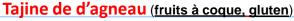


Jeudi 06 novembre:

Vendredi 07 novembre:



Limande MSC sauce Américaine (poisson, gluten, lait, crustacés, sulfites)









Semoule bio (gluten)







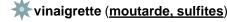






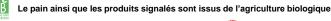
Poire bio

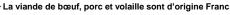




Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou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

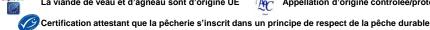






La volaille est « Label Rouge »





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



Appellation d'origine contrôlée/protégée





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.