

Lundi 13 avril - vendredi 17 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage  5  10	Endives emmental  6  14	Quiche au thon   5  10 	Salade de saison   	Velouté de légumes    6
Gnocchis sauce tomate   5 	Paella au poisson   11	Tranche de jambon  	Lasagnes à la bolognaise   	Omelette au fromage   6 
Fromage râpé  6		Ecrasé de pomme de terre    6		Blé Printanier   5
	Petit suisse   6	Yaourt   6	Fromage râpé  6	Laitage   6
Compote de fruit  		Compote de fruit  	Brownies au chocolat    5  10	Fruit de saison   

✓ Engagements qualité

- Menus élaborés à base de produits BIO (92 %)
- Les plats sont cuisinés sur place, tous les jours.
- 1 menu végétarien par semaine
- Les légumes et une partie des fruits issus de la serre de la commune (100 % BIO)

- Poisson labellisé MSC
- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes*, le cacao*, les épices, le sucre de canne* qui peuvent être importés (* issus du commerce équitable).
- Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages, de la production de la serre, et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Labels

 Agriculture Biologique

 Produit local

 MSC

 Le Porc Français

 Fait maison

 Lait et produits laitiers à l'école

 Produit de la ferme

 Circuit court

 Volaille Française

 Viande Bovine Française

 Issus du commerce équitable

 Fruits et légumes à l'école

⚠ Guide des Allergènes

- 1: Arachide / 2: Céleri / 3: Fruits à coque / 4: Crustacés / 5: Gluten / 6: Lait / 7: Lupin / 8: Mollusques / 9: Moutarde / 10: Oeuf / 11: Poisson / 12: Sésame / 13: Soja / 14: Sulfites