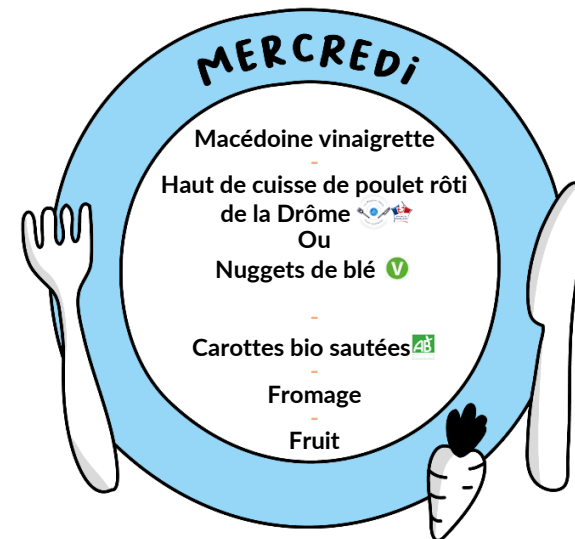
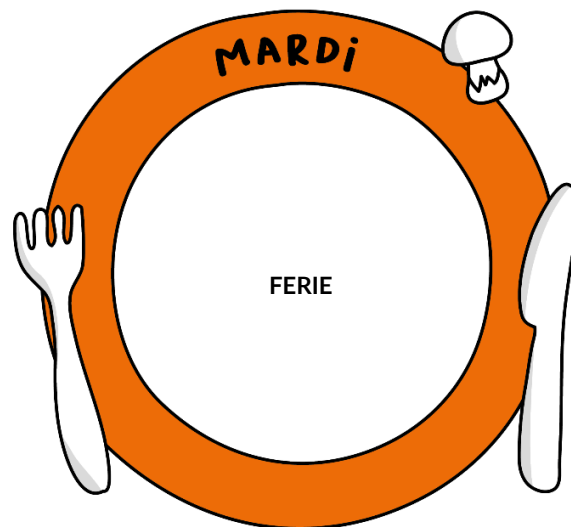
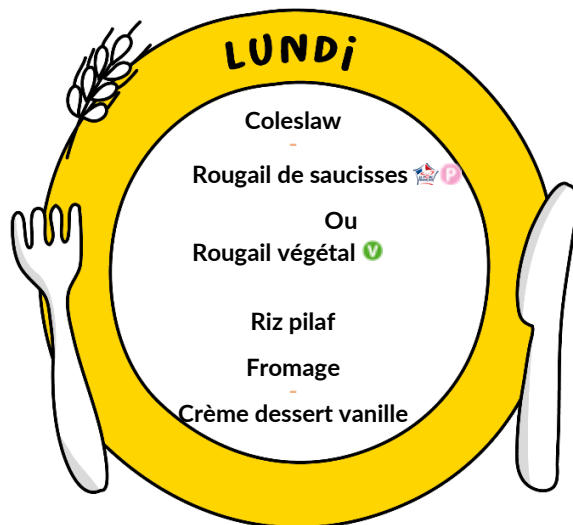
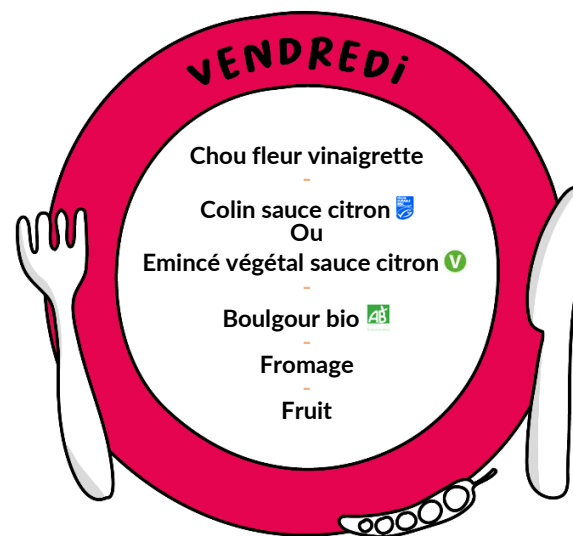
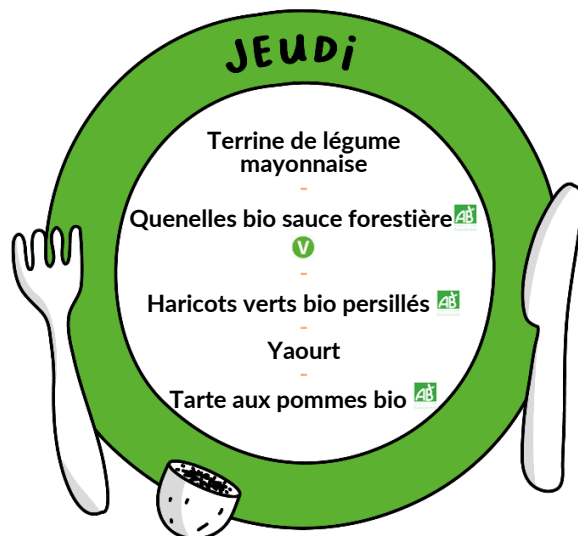




MENUS DES ÉCOLES



Produits issus
de l'agriculture biologique



Production régionale
(Auvergne Rhône-Alpes)



Menu végétarien



Produit dans l'Agglo



Viande de porc française



Viande bovine française



Volaille française



Label rouge



MSC Pêche raisonnée



Appellation d'origine
contrôlée



Viande d'origine EU



Viande de porc



Haute valeur
environnementale



Soja issu de production
française



Soja garanti sans OGM



Appellation d'origine
protégée



Indication géographique
protégée

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.
Les légumes frais sont préparés à la légumerie.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO), les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-contre : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé).