



MENUS DES ÉCOLES

AB Produits issus de l'agriculture biologique

Production régionale (Auvergne Rhône-Alpes)

V 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, œufs, 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).