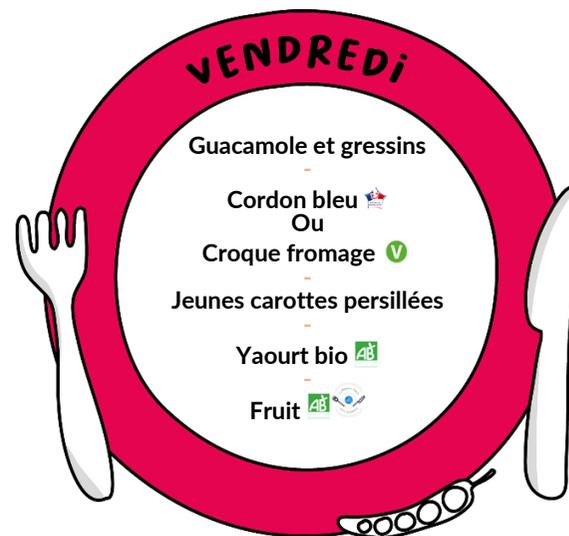
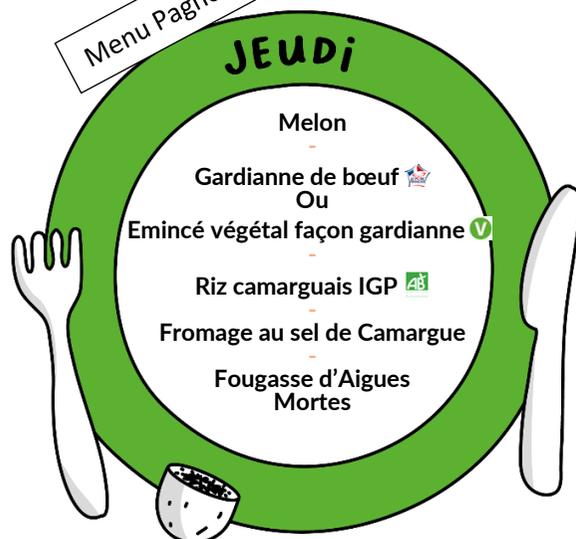


MENUS DES ÉCOLES



Produits issus de l'agriculture biologique



Produit dans l'Agglo



Volaille française



Appellation d'origine contrôlée



Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



Production régionale (Auvergne Rhône-Alpes)



Viande de porc française



Label rouge



Viande d'origine EU



Viande de porc



Soja garanti sans OGM



Menu végétarien



Viande bovine française



MSC Pêche raisonnée



Soja garanti sans OGM



Soja garanti sans OGM

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).