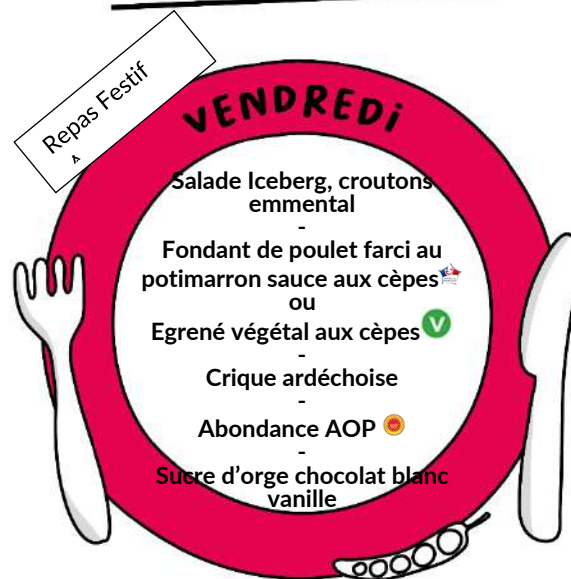
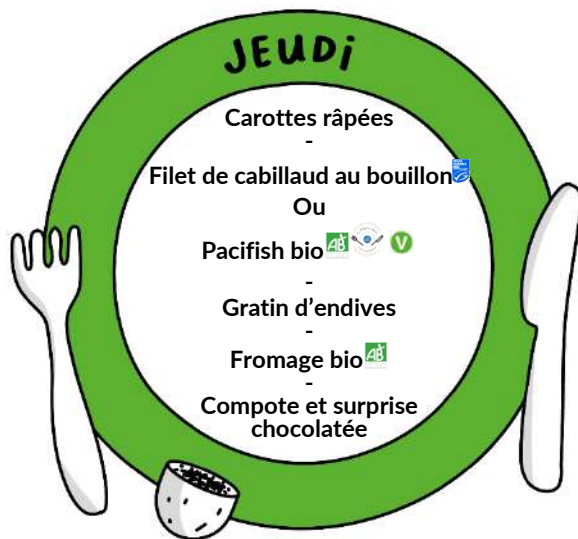


MENUS DES ÉCOLES



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, lupini, 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).

Produits issus de l'agriculture biologique

Produit dans l'Agglo

Volaille française

Appellation d'origine contrôlée

Haute valeur environnementale

Appellation d'origine protégée

Production locale (Auvergne Rhône-Alpes)

Viande de porc française

Label rouge

Viande d'origine EU

Soja issu de production française

Indication géographique protégée

Menu végétarien

Viande bovine française

IMSC Pêche raisonnée

Viande de porc

Soja garanti sans OGM