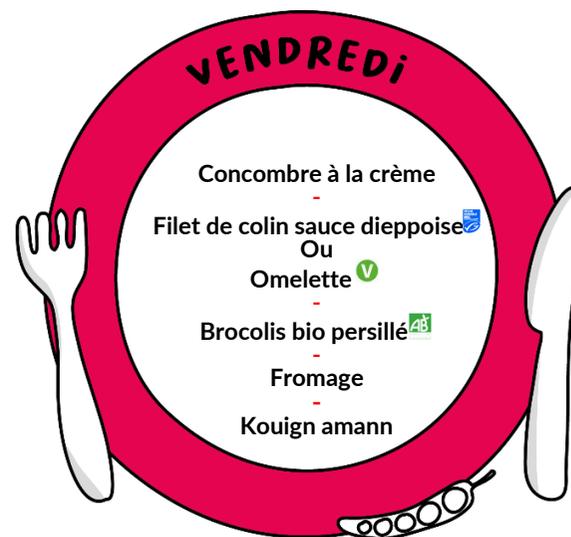
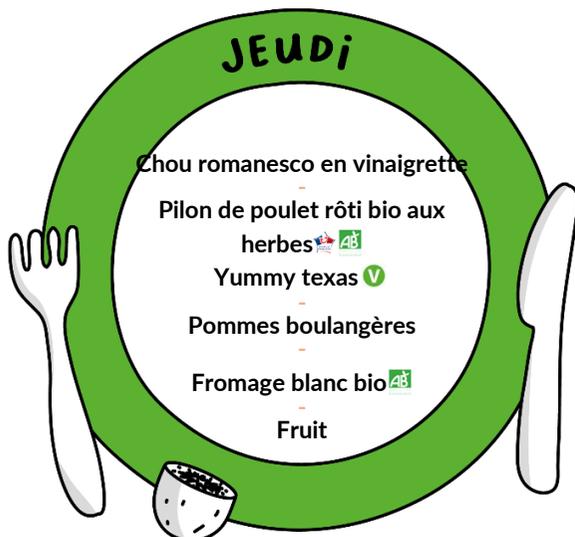


# MENUS DES ÉCOLES



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, 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).

 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