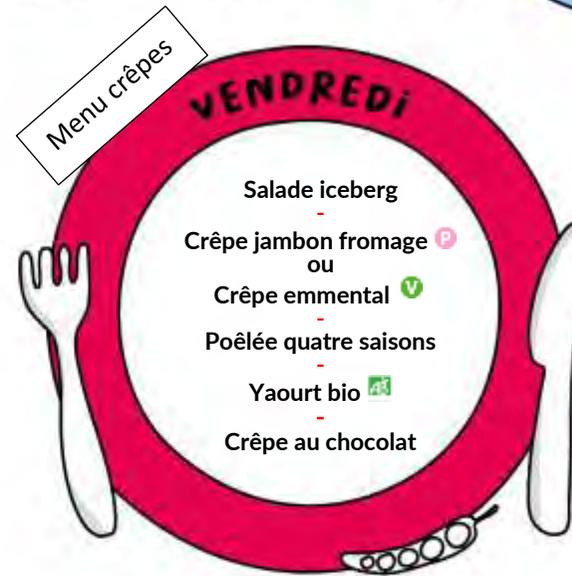
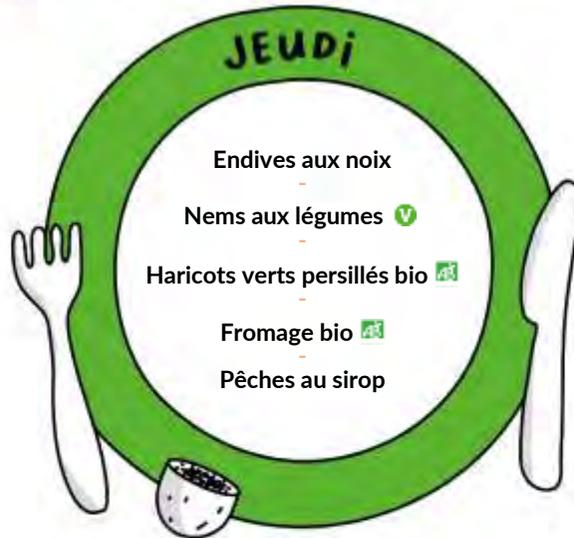


# MENUS DES ÉCOLES



Produits issus de l'agriculture biologique

Produit dans l'Agglo

Volaille française

Appellation d'origine contrôlée

Haute valeur environnementale

Appellation d'origine protégée

Production régionale (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

MSC Pêche raisonnée

Viande de porc

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 d) INCO, les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, noix, poisson, soja, sésame, lupin, œuf, moutarde, anhydride sulfurique et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un PAI (Protocole d'Accueil Individualisé).