

valence
romaine
AGGL



RESTAURATION COLLECTIVE
**MANGER BIEN
GRANDIR SAIN !**



MENUS DES ÉCOLES



Semaine du 16 au 20 septembre 2024



- Produits issus de l'agriculture biologique
- Production locale (Auvergne Rhône-Alpes)
- Menu végétarien
- Produit dans l'Agglo
- Viande de porc française
- Viande bovine française
- Volaille française
- Label rouge
- IMSC 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°11 (a/N/2011) (règlement de l'INCO), les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, œufs, poisson, soja, sésame, noix, orzo, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un PAJ (Plan d'Accueil Individualisé).