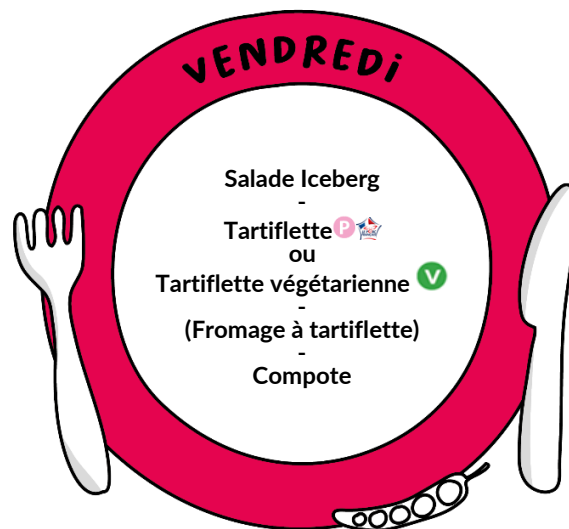
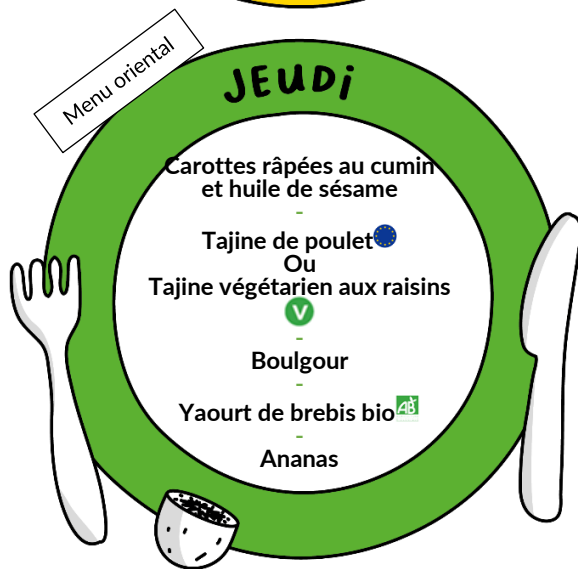


MENUS DES ÉCOLES



- 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°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).