



RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine 02

Lundi 05 janv.	Mardi 07 janv.	Jeudi 09 janv.	Vendredi 10 janv.
macédoine de légumes colin meunière chou fleur bio et pommes de terre emmental BIO galettes des rois ou fruits	carottes rapées BIO bourguignon bio coquillettes BIO yaourt bio (Pivette et Palorette) pommes bio au caramel beurre salé ou fruits	MENU VEGE oeuf BGC mayonnaise tajine vg semoule couscous bio yaourt bio (Pivette et Palorette) banane BIO	potage maison sauté de porc bio SBY Louvigné petits pois carottes riz au lait BIO ou fruits

- Issu de l'Agriculture Biologique
 viande de porc française
 MSC Pêche durable
 Anhydride sulfureux et sulfites
 Fait maison - Recette du chef
 oeuuf de france
 Aide UE à destination des écoles
 Arachides
 Celeri
 Céréales contenant du gluten
 Assemblé sur place
 volaille française
 champignon LDU de Poilley
 Produits locaux
 Fruits à coques
 Crustacés
 Vande bovine française
 appellation d'origine protégée
 Graines de sésame
 Lait
 Lupin
 Mollusques
 Moutarde
 Oeufs
 Poissons
 Soja
 bioublanc,coeur
 Label Rouge
 indication géographique protégée

Les menus proposés sont susceptibles de changer en fonction des effectifs et des approvisionnements.

Aide UE à destination des écoles pour les laitages BIO, AOP, IGP, AOC, Label Rouge.

Vinaigrette maison bio à l'huile de colza, tournesol et olive

Toutes nos viandes sont d'origine française hormis l'agneau qui est d'origine UE

La Gestionnaire:

Le Chef de Cuisine

