

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 19

	Lundi 05 mai	Mardi 06 mai	Jeudi 08 mai	Vendredi 09 mai
Midi	MENU VEGE betteraves bio et maïs bio vinaigrette     ~ ~ pavé fromager     ~ ~ petits pois BIO et carottes BIO     ~ ~ liégeois vanille ou fruits 	médaillon de surimi    ~ ~ filet de merlu   ~ ~ carottes BIO et pommes de terre Vichy    ~ ~ riz au lait BIO ou fruits   		terrine de saumon    ~ ~ Emincé de veau Marengo    ~ ~ blé au beurre   ~ ~ yaourt bio (Pivette et Palorette)       ~ ~ pomme BIO  

-  Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux
  viande bovine française
  fruits et légumes France
  bleu, blanc, coeur
-  viande de veau française
  viande de porc française
  .
  oeuf de France
  volaille française
  champignon LOU de Poilley
  appellation d'origine protégée
-  plat végétarien
  Label Rouge
  indication géographique protégée
  MSC Pêche durable
  éligible EGALIM
  Aide UE à destination des écoles
-  Anhydride sulfureux et sulfites
  Arachides
  Céleri
  Céréales contenant du gluten
  Crustacés
  Fruits à coques
  Graines de sésame
  Lait
  Lupin
  Mollusques
-  Moutarde
  Oeufs
  Poissons
  Soja

..... 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