

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 20

	Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Midi	MENU VEGE pamplemousse ~ ~ spaghettis bio sauce bolognaise VG    ~ ~ mini chou à la crème ou fruits  	salade de harengs  ~ ~ bourguignon bio   ~ ~ purée  ~ ~ yaourt bio (Pivette et Palorette)    ~ ~ salade de fruits exotiques ou fruits	oeuf bio mayonnaise   ~ ~ dos de colin  ~ ~ courgettes BIO et pommes de terre à la tomate  ~ ~ yaourt bio (Pivette et Palorette)    ~ ~ crumble aux pommes bio ou fruits   	Tomates mozzarella bio   ~ ~ cordon bleu de volaille   ~ ~ petits pois carottes   ~ ~ mousse au chocolat ou fruits 

-  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