

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

## SEMAINE 23

Midi

Lundi 02 juin

- médailion de surimi
- filet de colin pané
- purée de carottes
- petit suisse frité

Mardi 03 juin

- salade piemontaise
- boeuf bio braisé
- haricots verts BIO et pommes de terre
- yaourt bio (Pivette et Palorette)
- banane BIO

Jeudi 05 juin

- melon
- jambon blanc
- frites maison
- crème grand mère BIO ou fruits

Vendredi 06 juin

- MENU VEGE**
- tomates Bio vinaigrette
- tajine vg
- semoule couscous bio
- Far Breton aux pruneaux ou fruits

- issu de l'Agriculture Biologique
- viande de veau française
- plat végétarien
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Moutarde
- Oeufs
- Poissons
- Soja
- Fait maison - Recette du chef
- viande de porc française
- Label Rouge
- Arachides
- Céleri
- Assemblé sur place
- oeuf de France
- MSC Pêche durable
- Céréales contenant du gluten
- Produits locaux
- viande bovine française
- championn LOU de Poilley
- Aide UE à destination des écoles
- Graines de sésame
- fruits et légumes France
- appellation d'origine protégée
- bleu, blanc, cœur

Les menus proposés sont à destination des effectifs et des approvisionnements.

Aide UE à destination des écoles pour les labellages 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 Chef de Cuisine

La Principale

