

MENU RESTAURANT SCOLAIRE SEMAINE 26

Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
tomate bio au surimi Emincé de veau façon blanquette haricots beurre et pommes de terre semoule au lait bio ou fruits	MENU VEGE oeuf bio mayonnaise pavé fromager petits pois BIO et carottes BIO pommes bio au four ou fruits	melon colin meunière pâtes bio tricolores glaces ou fruits	salade piemontaise Poulet fermier label rouge frites maison yaourt bio (Pivette et Palorette) banane BIO

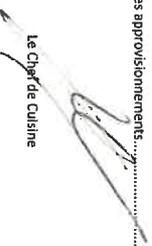
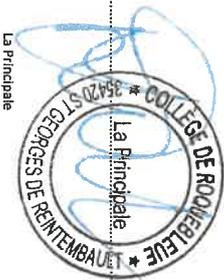
- Issu de l'Agriculture Biologique
 viande de veau française
 plat végétarien
 Anhydride sulfureux et sulfites
 Moutarde
 Oeufs
 Poissons
 Soja
- Fait maison - Recette du chef
 Assemblé sur place
 viande de porc française
 indication géographique protégée
 Arachides
 Céleri
 Céréales contenant du gluten
- Produits locaux
 viande bovine française
 Appellation d'origine protégée
 bleu, blanc, coeur
- volaille française
 MSC Pêche durable
 Crustacés
 Fruits à coques
 Graines de sésame
 Lait
 Lupin
 Mollusques

Les menus proposés sont sur... Aide UE à destination des écoles pour les laitages BIO, AOP, IGP, AOC, Label Rouge.

Vinagrette 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



Le Chef de Cuisine

La Principale