

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 39

Semaine 39

Lundi 22 sept.

Mardi 23 sept.

Jeudi 25 sept.

Vendredi 26 sept.

tomates Bio vinaigrette dos de colin carottes BIO et pommes de terre bio Vichy semoule au lait bio ou fruits	salade piemontaise steak haché BIO haricots beurre et pommes de terre bio emmental BIO corbeille de fruits	pamplemousse bio Saucisse Bio (SBV Louvigné) lentilles vertes BIO chouquettes maison ou fruits	MENU VEGE carottes rapées BIO pavé fromager pâtes BIO compote de pêches façon melba
--	---	--	--

Issu de l'Agriculture Biologique

viande de veau française

Label Rouge

Antihydride sulfureux et sulfites

Fait maison - Recette du chef

viande de porc française

Indication géographique protégée

Arachides

Céleri

Assemblé sur place

oeuf de France

MSC Pêche durable

Céréales contenant du gluten

Produits locaux

viande bovine française

champignon LOU de Poilley

Aide UE à destination des écoles

Fruits à coques

Graines de sésame

fruits et légumes France

appellation d'origine protégée

bleu, blanc, coeur

plat végétarien

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



Le Chef de Cuisine

