

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 42



Semaine 42

	Lundi 13 oct.	Mardi 14 oct.	Jeudi 16 oct.	Vendredi 17 oct.
Midi	MENU VG concombre bio à la Grecque    ~.~ pâtes BIO sauce bolognaise VG bio   ~.~ yaourt bio (Pivette et Palorette)   ~.~ banane BIO 	Petit pain bio gratiné au St Nectaire Bio   ~.~ poisson   ~.~ carottes bio et pommes de terre bio au jus   ~.~ fromage  ~.~ salade de fruits exotiques ou fruits	betteraves bio vinaigrette   ~.~ rôti de porc BBC   ~.~ gratin Dauphinois bio   ~.~ yaourt ou fromage  ~.~ tartelette aux pommes maison ou fruits 	salade bio aux croutons   ~.~ saucisses (enrichies en omega3)  ~.~ lentilles vertes BIO  ~.~ yaourt ou fromage  ~.~ Pain D'Chien 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 Poilly  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

. La Gestionnaire

Le Chef de Cuisine

Le Principal