

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 50



Semaine 50

Lundi 08 déc.

Mardi 09 déc.

Jeudi 11 déc.

Vendredi 12 déc.

MENU VEGE				
pamplermousse bio	betteraves bio vinaigrette	chou rouge BIO vinaigrette	macédoine de légumes bio	
omelette nature bio maison	filet de merlu	émincé de veau BIO	sauté de porc bio SBV Louvigné	
coquillettes BIO	riz pilaf	purée bio	lentilles vertes BIO	
comté AOP	yaourt bio (Pivette et Palorette)	far breton bio maison ou fruits	emmental BIO	
compote de pommes bio ou fruits	clémentines bio		banane BIO	

Midi

Issu de l'Agriculture Biologique	Fait maison - Recette du chef	Assemblé sur place	Produits locaux	viande bovine française	fruits et légumes France	bleu, blanc, cœur
viande de veau française	oeuf de France	volaille française	champignon LOU de Poilly	appelation d'origine protégée	plat végétarien	
Label Rouge	indication géographique protégée	MSC Pêche durable	éligible EGALIM	Aide UE à destination des écoles		
Artychide sulfureux et suiffes	Arachides	Céleri	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Graines de sésame	
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 laïques 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

