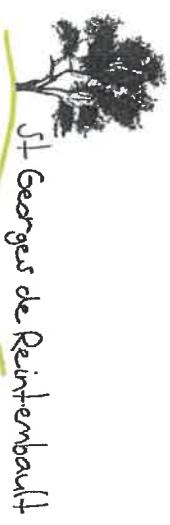


MENU RESTAURANT SCOLAIRE SEMAINE 06



Semaine 06

Lundi 02 févr.

céleri rémoulade bio



émincé de porc bio à la

moutarde



blé bio au beurre



brie bio



poire au miel



Mardi 03 févr.

MENU VEGE

salade aux croutons



tajine de légumes et petits pois



bio



semoule couscous bio



yaourt bio (Pivette et Palorette)



yaourt bio (Pivette et Palorette)



clémentines bio



Jeudi 05 févr.

salade de crudités d'hivers bio



betteraves bio vinaigrette



Carbonade Flamande HVE



purée de potimarrons bio



yaourt bio (Pivette et Palorette)



yaourt bio (Pivette et Palorette)



crêpe bio maison ou fruits



clémentines bio



Vendredi 06 févr.

betteraves bio vinaigrette



pâtes BIO



emmental BIO



banane BIO



Midi

- Issu de l'Agriculture Biologique viande de veau française viande de porc française Label Rouge Indication géographique protégée MSC Pêche durable éligible EGALIM Anhydride sulfureux et sulfites Arachides Céleri Crustacés Céréales contenant du gluten 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.

