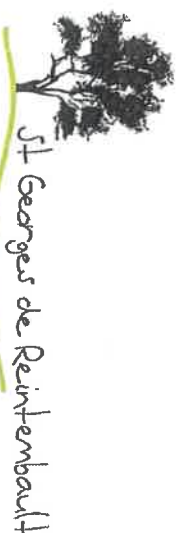


MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 04



Semaine 04

Lundi 19 janv.

Mardi 20 janv.

Jeudi 22 janv.

Vendredi 23 janv.

salade aux lardons



salade piemontaise



MENU VEGE
potage maison BIO



betteraves bio et maïs bio



Saucisse Bio (SBV Louvigné)



chili sin carné BIO



bourguignon bio



lentilles vertes BIO



chou fleur bio et pommes de terre bio gratinées



riz bio



coquillettes BIO



pêche façon melba ou fruits



yaourt bio (Pivette et Palorette)



tomme bio



yaourt bio (Pivette et Palorette)



clémentines bio



tartelette aux pommes maison ou fruits



pomme BIO



Issu de l'Agriculture Biologique

viande de veau française

Label Rouge

Arhydryde sulfureux et sulfites

Oeufs

Poissons

Soja

Fait maison - Recette du chef

viande de porc française

Indication géographique protégée

Arachides

Céleri

Les menus proposés sont susceptibles de changer en fonction des effectifs et des approvisionnements.....

Aide UE à destination des écoles pour les laitiages 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

