

MENU RESTAURANT

SCOLAIRE SEMAINE 10

St Georges de Reintembault

Semaine 10

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
	friand fromage	salade Marco Polo	potage maison BIO	MENU VEGE
	aiguillettes de poulet tex mex	sauté de boeuf BIO VBF	dos de colin	oeuf BBC mayonnaise
	pâtes BIO	haricots verts BIO et pommes de terre bio	gratin de choux fleurs bio et pommes de terre bio	Dahl de lentilles corail bio
	emmental BIO	yaourt bio (Pivette et Palorette)	brownies BIO maison ou fruits	riz bio
	compote de pommes bio ou fruits	clémentines bio		tomme bio
				banane BIO
Midi				

Issu de l'Agriculture Biologique

viande de veau française

Label Rouge

Anhydride sulfureux et sulfites

Fait maison - Recette du chef

viande de porc française

indication géographique protégée

Arachides

Assemblé sur place

oeuf de France

MSC Pêche durable

Céréales contenant du gluten

Produits locaux

volaille française

éligible EGALIM

Crustacés

viande bovine française

champignon LOU de Polley

Aide UE à destination des écoles

Fruits à coques

fruits et légumes France

appelation d'origine protégée

HVE (haute valeur environnementale)

Lait

bleu, blanc, coeur

plat végétarien

Mollusques

Lupin

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

Le Chef de Cuisine

Le Principal

© Index Education 2026