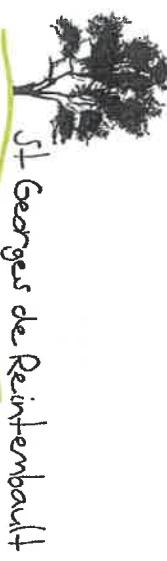


MENU RESTAURANT

SCOLAIRE RESEMAINE 07



Lundi 09 févr.

Mardi 10 févr.

Semaine 07

Jeudi 12 févr.

Vendredi 13 févr.

Midi

<p>MENU VEGE</p> <p>salade rainbow de radis et carottes bio </p> <p>omelette nature bio maison </p> <p>coquillettes BIO </p> <p>Saint Nectaire BIO </p> <p>compote de poire bio ou fruits </p> <p>Oeufs </p> <p>Poissons </p> <p>Soja </p>	<p>salade de riz à la fêta aop </p> <p>émincé de veau bio aux champignons </p> <p>petits pois BIO et carottes BIO </p> <p>yaourt bio (Pivette et Palorette) </p> <p>salade de fruits exotiques ou fruits </p>	<p>salade de riz à la fêta aop </p> <p>émincé de veau bio aux champignons </p> <p>petits pois BIO et carottes BIO </p> <p>yaourt bio (Pivette et Palorette) </p> <p>salade de fruits exotiques ou fruits </p>	<p>salade de riz à la fêta aop </p> <p>émincé de veau bio aux champignons </p> <p>petits pois BIO et carottes BIO </p> <p>yaourt bio (Pivette et Palorette) </p> <p>salade de fruits exotiques ou fruits </p>	<p>salade de riz à la fêta aop </p> <p>émincé de veau bio aux champignons </p> <p>petits pois BIO et carottes BIO </p> <p>yaourt bio (Pivette et Palorette) </p> <p>salade de fruits exotiques ou fruits </p>
---	---	--	--	--

..... 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

