



MENU RESTAURANT SCOLAIRE SEMAINE 12

St Georges de Reintebault

Semaine 12

Lundi 16 mars

terrines de campagne

dos de colin

courgettes BIO et pommes de terre bio à la tomate

camembert BIO

pommes bio au caramel beurre salé ou fruits

Mardi 17 mars

potage maison BIO

émincé de veau bio aux champignons

riz bio

yaourt bio (Pivette et Palorette)

banane BIO

Jeudi 19 mars

MENU VEGE

oeuf BBC mimosa

Gnocchis sauce napolitaine BIO

fromage

Fondant chocolat aux légumes secs(HARICOTS ROUGES)

Vendredi 20 mars

salade de pois chiche méditerranéenne

sauté de porc *BBC

petits pois BIO et carottes BIO

yaourt bio (Pivette et Palorette)

salade de fruits exotiques ou fruits

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
 Céleri
 Produits locaux
 volaille française
 oeu de france
 MSC Pêche durable
 Céréales contenant du gluten
 Assemblé sur place
 champignon LOU de Poilley
 Aide UE à destination des écoles
 Fruits à coques
 Graines de sésame
 viande bovine française
 fruits et légumes france
 appellation d'origine protégée
 HVE(haute valeur environnementale)
 Lait
 Lupin
 Mollusques
 Moutarde
 bleu,blanc,coeur
 plat végétarien

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

La Gestionnaire

Le Chef de Cuisine

Le Principal