

MENU RESTAURANT SCOLAIRE SEMAINE 13



Saint-Georges de Reintembault

Semaine 13

Lundi 23 mars

SEMAINE DES LANGUES ITALIE

salade italienne



spaghettis bio sauce bolognaise



bio



panna cotta ou fruits



Mardi 24 mars

SEMAINE DES LANGUES ALLEMAGNE

salade de mortadelle



Dibbelables



salade d'endives



forêt noire revisitée ou fruit



Jeudi 26 mars

SEMAINE DES LANGUES ANGLETERRE

salade coleslaw



Fish'n chips



pommes de terre rissolées



yaourt bio (Pivette et Palorette)



carrot cake ou fruit



Vendredi 27 mars

SEMAINE DES LANGUES ESPAGNE

ensalada murciana



paëlla maison



Cuajada au yaourt bio



Midi

Issu de l'Agriculture Biologique  Fait maison - Recette du chef  Produits locaux  viande bovine française  champignon LOU de Poilly  fruits et légumes France  bleu, blanc, cœur
 viande de veau française  oeuף de France  volaille française  appellation d'origine protégée  plat végétarien
 Label Rouge  MSC Pêche durable  éligible EGALIM  Aide UE à destination des écoles  HVE (haute valeur environnementale)
 Anhydride sulfureux et sulfites  Arachides  Céréales contenant du gluten  Crustacés  Fruits à coques  Graines de sésame  Lait  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

La Gestionnaire

Le Chef de Cuisine

Le Principal