

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine 19

Lundi 04 mai

sardine à l'huile

steak haché BIO

purée bio

Midi
Yaourt BIO aux fruits (Pivette et Palorette) ou fruits

Mardi 05 mai

MENU VEGE

betteraves bio vinaigrette

tajine vg

semoule couscous bio

yaourt bio (Pivette et Palorette)

pomme BIO

Jeudi 07 mai

concombre bio vinaigrette

filet de colin au curry

carottes BIO et pommes de terre bio Vichy

crêpe bio maison ou fruits

Vendredi 08 mai

- Issu de l'Agriculture Biologique
- viande de veau française
- Label Rouge
- Antihydrate sulfureux et sulfites
- œufs
- Poissons
- Soja
- Fait maison - Recette du chef
- viande de porc française
- Arachides
- Céleri
- Assemblé sur place
- œuf de France
- MSC Pêche durable
- Céréales contenant du gluten
- Produits locaux
- violle française
- éligible EGALIM
- Crustacés
- viande bovine française
- championn LOU de Poilly
- Aide UE à destination des écoles
- Fruits à coques
- Graines de sésame
- fruits et légumes France
- appelation d'origine protégée
- HVE (haute valeur environnementale)
- Lait
- Lupin
- Mollusques
- bleu, blanc, cœur
- plat végétarien
- Moutarde

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

