

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine 18

Lundi 27 avr.

salade aux croûtons



aiguillettes de poulet tex mex



pâtes BIO



Midi

riz au lait BIO maison ou fruits



Mardi 28 avr.

MENU VEGE

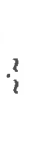
Salade de pommes de terre, oeufs, tomates



chili sin carné BIO



riz bio



yaourt bio (Pivette et Palorette)



banane BIO

Jeudi 30 avr.

pamplemousse bio

filet de merlu



chou fleur bio et pommes de terre bio gratinés



fondant chocolat bio



Vendredi 01 mai

- Issu de l'Agriculture Biologique
- Fait maison - Recette du chef
- viande de veau française
- viande de porc française
- Label Rouge
- Indication géographique protégée
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Arachides
- Céleri
- Assemblé sur place
- oeufr de france
- MSC Peche durable
- Céréales contenant du gluten
- Produits locaux
- volaille française
- éligible EGALIM
- Crustacés
- viande bovine française
- champignon LDU de Poilley
- Aide UE à destination des écoles
- Fruits à coques
- Graines de sésame
- fruits et légumes france
- appellation d'origine protégée
- HVE(Haute valeur environnementale)
- Lait
- Lupin
- Mollusques
- bleu, blanc, coeur
- plat végétarien
- Moutarde

..... Les menus proposés sont susceptibles de changer en fonction des affectifs 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

