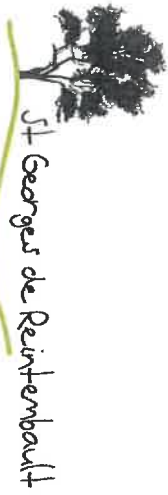


MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 25 mai

Mardi 26 mai

Semaine 22

Jeudi 28 mai

Vendredi 29 mai

MENU VEGE

carottes rapées BIO

radis bio

pizza maison

saucisses (enrichies en omega3)

filet de colin au curry

pavé fromager

lentilles vertes BIO

pommes de terre vapeur bio

coquillettes BIO

Far bio aux pommes

smoothie banane/chocolat bio ou fruits

Kiwi bio

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
- Assemblé sur place
- oeuf de France
- MSC Pêche durable
- Céréales contenant du gluten
- Produits locaux
- violle française
- éligible EGALIM
- Crustacés
- viande bovine française
- champignon LOU de Polley
- 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
- 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

