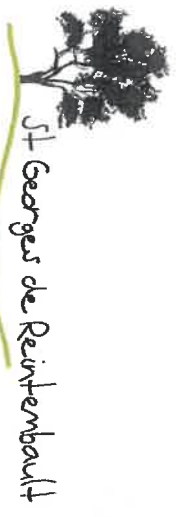


























MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine 23

Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
MENU VEGE melon omelette nature bio maison pâtes bio tricolores emmental BIO compote de pommes bio ou fruits	salade de haricots rouges bio mexicaine boule d'agneau à la tomate semoule couscous bio glaces ou fruits	salade mimollette filet de colin pané carottes BIO et pommes de terre bio Vichy gateau Hawaïen	céleri remoulade poulet bio frites maison semoule au lait bio 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
-  Assemblée sur place
-  oeuf de france
-  MSC Pêche durable
-  Céréales contenant du gluten
-  Produits locaux
-  viande bovine française
-  champignon LOU de Poilly
-  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 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

