

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine 24 école

Lundi 08 juin

salade aux croûtons



filet de poulet à la crème



petits pois BIO et carottes BIO



Midi

smoothie banane/chocolat bio
ou fruits



Mardi 09 juin

friand fromage



émincé de veau label rouge



riz bio



yaourt bio (Pivette et Palorette)



kiwi bio

Jeu di 11 juin

melon bio



filet de colin au curry



pommes de terre et carottes
vapeur bio



flan pâtissier maison ou fruits



Vendredi 12 juin

MENU VEGE



concombre bio vinaigrette



omelette nature bio maison



coquillettes BIO



portion de fromage fondu



pommes bio au four ou fruits



- Issu de l'Agriculture Biologique
- Fait maison - Recette du chef
- Assemblé sur place
- oeu de france
- volaille française
- Produits locaux
- viande bovine française
- champignon LOU de Poilley
- fruits et légumes france
- appellation d'origine protégée
- plat végétarien
- Label Rouge
- indication géographique protégée
- MSC Pêche durable
- éligible EGALIM
- Aide UE à destination des écoles
- HVE(haute valeur environnementale)
- fruit des prés
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Arachides
- Céleri
- Céréales contenant du gluten
- Crustacés
- Fruits à coques
- Graines de sésame
- Lait
- Lupin
- 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