

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine 37 école

Lundi 07 sept.

rillettes de sardines

saute de boeuf BIO aux
poivrons VBF

riz bio

Midi

semoule au lait bio ou fruits

Mardi 08 sept.

MENU VEGE

salade aux croûtons

pâtes BIO sauce bolognaise VG

bio

yaourt bio (Pivette et Palorette)

pomme BIO

Jeudi 10 sept.

salade cavailon

pavé de lieu noir Breizh Mer

bio

brocolis BIO et pommes de terre

bio

yaourt bio (Pivette et Palorette)

moelleux coco

Vendredi 11 sept.

betteraves bio vinaigrette

escalope de porc au miel

bio

petits pois BIO et carottes BIO

bio

smoothie banane/chocolat bio

ou fruits

Issu de l'Agriculture Biologique
 viande de veau française
 indication géographique protégée
 Anhydride sulfureux et sulfites
 Fait maison - Recette du chef
 viande de porc française
 MSC Pêche durable
 Arachides
 Celeri
 Céréales contenant du gluten
 Assemblé sur place
 oeuf de France
 éligible EGALIM
 Produits locaux
 volaille française
 Aide UE à destination des écoles
 Crustacés
 Fruits à coques
 viande bovine française
 appellation d'origine protégée
 HVE (haute valeur environnementale)
 Graines de sésame
 fruits et légumes France
 plat végétarien
 Lait
 Lupin
 Label Rouge
 fruit des prés
 Mollusques
 bleu blanc coeur
 breizh mer
 Moutarde

Oeufs Poissons Soja

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

