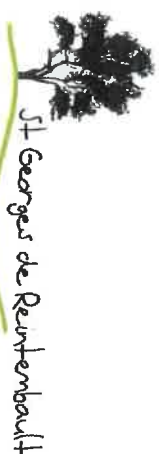


MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine 39 école

Lundi 21 sept.

salade albacore



filet de poulet à la crème



printanière de légumes BIO



yaourt bio (Pivette et Palorette)



banane BIO



Mardi 22 sept.

oeuf BBC mayonnaise



emincé de boeuf label rouge



pâtes bio tricolores



brie bio



raisins



Jeudi 24 sept.

salade cavailon



pavé de lingue bleu Breizh Mer



épinard bio et pommes de terre bio à la crème



semoule au lait bio ou fruits



Vendredi 25 sept.

carottes rapées BIO



tajine vg



semoule couscous bio



yaourt bio (Pivette et Palorette)



doomy's 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
 Céleri
 Assemblé sur place
 oeuf de France
 éligible EGALIM
 Céréales contenant du gluten
 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, cœur
 breizh mer
 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

