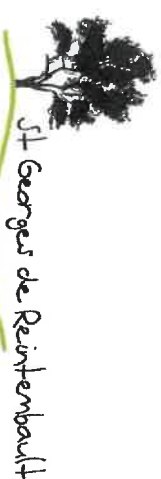


MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine 40 école

Lundi 28 sept.

friand fromage



sauté de porc *BBC



haricots verts BIO et pommes



pomme BIO



Midi

Mardi 29 sept.

asperges sauce mousseline



steak haché BIO



purée bio



bananes bio au chocolat ou

fruits

Jeudi 01 oct.

concombre bio à la Grecque



pavé de lieu noir Breizh Mer



riz bio



crumble aux pommes bio ou



fruits

Vendredi 02 oct.

MENU VEGE

salade mimollette



galette de légumes bio



ratatouille bio



raisins

Issu de l'Agriculture Biologique
 viande de veau française
 indication géographique protégée
 Anhydride sulfureux et sulfites
 Ceufs
 Poissons
 Soja
 Fait maison - Recette du chef
 viande de porc française
 MSC Pêche durable
 Arachides
 Céleri
 Céréales contenant du gluten
 Assemblé sur place
 œuf de France
 # éligible EGALIM
 Aide UE à destination des écoles
 Crustacés
 Fruits à coques
 Produits locaux
 viande française
 appellation d'origine protégée
 HVE(haute valeur environnementale)
 Graines de sésame
 viande bovine française
 fruits et légumes france
 plat végétarien
 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

