

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine 42 école

Lundi 12 oct.

salade niçoise



sauté de poulet bio



printanière de légumes BIO



camembert BIO



salade de fruits exotiques ou fruits

Mardi 13 oct.

betteraves bio vinaigrette



bourguignon bio



penne bio au beurre



smoothie pommes/bananes bio ou fruits



Jeudi 15 oct.

concombre bio vinaigrette



pavé de lieu noir Breizh Mer



brocolis BIO et pommes de terre bio



flan pâtisseries maison ou fruits



Vendredi 16 oct.

MENU VEGE

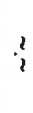
salade Argenteuil



chili sin carné BIO



riz bio



corbeille de 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
- Céréales contenant du gluten
- Crustacés
- Fruits à coques
- Produits locaux
- violaie française
- Aide UE à destination des écoles
- Crustacés
- Fruits à coques
- viande bovine française
- appelation d'origine protégée
- HVE (haute valeur environnementale)
- Graines de sésame
- fruits et légumes France
- plat végétarien
- Lait
- Lupin
- bleu, blanc, coeur
- Label Rouge
- fruit des prés
- Mollusques
- Moutarde
- Oeufs
- Poissons
- Soya

Aide UE à destination des écoles pour les laitiages 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

