

Menus Ecoles



Lundi 30 mars - vendredi 03 avril

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de lentilles corail 6	Salade verte 	Feuilleté au fromage 5 6 10	Carottes râpées 	Velouté de potiron 6
Saucisse de Toulouse 	Steak haché 	Escalope de volaille 5	Pâtes à la Carbonara 5 6	Tajine de pois chiches et légumes 3 11 14
Haricots blancs à la tomate 6	Purée de pommes de terre 6	Haricots verts à l'ail 6		Semoule au beurre 5 6
Yaourt 6	Fromage à la coupe 6	Yaourt 6	Emmental râpé 6	Fromage blanc 6
Fruit de saison 	Compote de fruit 	Salade de fruits 	Marbré au chocolat 5 6 10	Fruit de saison

✓ Engagements qualité

- Menus élaborés à base de produits BIO (92 %)
- Les plats sont cuisinés sur place, tous les jours.
- 1 menu végétarien par semaine
- Les légumes et une partie des fruits issus de la serre de la commune (100 % BIO)

- Poisson labellisé MSC
- Tous les produits sont d'origine France sauf certains agrumes, les bananes*, le cacao*, les épices, le sucre de canne* qui peuvent être importés (* issus du commerce équitable).
- Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages, de la production de la serre, et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Labels

Agriculture Biologique



Produit local



MSC



Le Porc Français



Fait maison



Lait et produits laitiers à l'école

Produit de la ferme



Circuit court



Volaille Française



Viande Bovine Française



Issus du commerce équitable



Fruits et légumes à l'école

⚠ Guide des Allergènes

- 1: Arachide / 2: Céleri / 3 : Fruits à coque / 4 : Crustacés / 5 : Gluten / 6 : Lait / 7 : Lupin / 8 : Mollusques / 9 : Moutarde / 10 : Oeuf / 11 : Poisson / 12 : Sésame / 13 : Soja / 14 : Sulfites