



Lundi 9 mars - vendredi 13 mars

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Velouté de légumes</p>    6	<p>Salade verte</p>  	<p>Cake au fromage</p>   5  6  10	<p>Taboulé oriental</p>   5	<p>Velouté de légumes</p>    6
<p>Poulet basquaise</p>   	<p>Tortilla aux pommes de terre</p>   6  10	<p>Boeuf braisé à la provençale</p>   	<p>Filet de lieu sauce au citron</p>   5  6  11	<p>Couscous végé</p>  
<p>Riz Pilaf</p>  	<p>Coquillettes au beurre</p>  5  6	<p>Pommes rissolées</p>    6	<p>Fromage à la coupe</p>    6	<p>Semoule au beurre</p>   5 
<p>Fromage blanc</p>    6	<p>Fromage râpé</p>   6	<p>Fromage à la coupe</p>    6	<p>Yaourt</p>    6	<p>Fruit de saison</p>   
<p>Compote de fruit</p>  	<p>Fruit de saison</p>   	<p>Clafouti à la poire</p>    5  6  10	<p>Banane</p>   	<p>Compote de fruit</p>  

✓ 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