

Semaine du 17 juin au 21 juin

lundi	mardi	mercredi (Alsh)	jeudi	vendredi
Menu Végétarien Salade de Concombres * 	Melon	Radis beurre 	Salade composée  Maïs, tomates, concombres	Tomates Féta * 
Torsades   aux légumes 	Filet de volaille  sauce aux pruneaux Poêlée de courgettes 	Saumon frais Semoule 	Croque Monsieur  Salade	Poisson frais Crème de poivrons rouges Riz 
Fromage blanc * 	Cantal * 	Chanteneige	Yaourt nature * 	Brie de Meaux * 
Coulis fruits rouges 	Glace	Ananas	Abricots * 	Nectarine * 



Toutes les viandes servies sont d'origine française sauf contre indication



Produits issus de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



L'écolabel « Pêche Durable » est un signe de qualité qui valorise la pêche durable.

* Aide UE à destination des écoles



Le pain provient des deux artisans boulangers de Veuzain sur Loire



Des produits en provenance de producteurs locaux. (Circuit court)



Fabrication réalisée sur place par notre équipe de restauration



Le Label rouge est « le signe de qualité français qui atteste qu'un produit possède un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit courant similaire »

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages