

## Semaine du 3 juin au 7 juin

lundi	mardi	mercredi (Alsh)	jeudi	vendredi
Menu Végétarien Radis beurre	Duo mâche betteraves Féta	Carottes vinaigrette	Salade de tomates *	Taboulé
Campanelles Bolognaise végétale	Saucisses Poêlée de courgettes *	Saumon frais Riz	Filet de volaille à la crème Purée pommes de terre carottes	Poisson frais crème d'ail Haricots verts
Vache qui rit *	Yaourt nature *	Glace	Emmental *	Saint Nectaire *
Compote de fruits *			Fruit de saison *	Fraises



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