












Semaine du 7 octobre au 11 octobre

lundi	mardi	mercredi <i>(Alsh)</i>	jeudi	vendredi
Menu Végétarien	Chou blanc * 	Velouté de Potiron	Radis noir * 	Salade de pâtes dès d'Emmental
Betteraves*  Féta* 			beurre	
Couscous Végétarien *   Semoule 	Lasagne de bœuf  Batavia * 	Boudin blanc Haricots verts 	Poisson frais Sauce Basilic Riz 	Filet de volaille  Chou fleur * 
Crème chocolat 	Cantal * 	Fromage 	Yaourt nature * 	Fromage blanc* 
	Pommes au four * 	Prunes	Poire * 	Raisin



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