

MENU*

Du lundi 7 au vendredi 11 Septembre 2020

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France



JOURS	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi	<ul style="list-style-type: none"> . Assiette de crudités . Escalope de poulet . Riz . Fromage . Tarte aux poires 	<ul style="list-style-type: none"> . Choux emmental . Côte de porc charcutière . Poêlée fraîche . Fromage . Pomme
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> . Carottes râpées . Steak de soja (ou bœuf) scc tomate . Pdt fraîche sautées persillées . Fromage de chèvre . Prune 	<ul style="list-style-type: none"> . Rosettes . Poisson du jour . Fondu de poireaux . Fromage . Yaourt aromatisé
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> . Tartine au thon . Hampe de bœuf à l'échalote . Frites . Fromage . Salade de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> . Tomate mozza . Rôti de porc . Petit pois carotte . Fromage . Pêche
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> . Feuilleté au fromage . Saucisse de Toulouse . Lentilles . Fromage . Raisin 	<ul style="list-style-type: none"> . Salade verte . Cuisse de canard confite . Penne . Fromage . Riz au lait
Vendredi	<ul style="list-style-type: none"> . Pâté en croûte . Cordon bleu . Purée . Fromage . Prune et orange 	<h2>BON APPÉTIT !</h2>

*Menu prévisionnel susceptible d'être modifié en fonction des livraisons

	Produit de Saison	28 %		Produit Bio	33 %
	Préparé Maison à partir du produit brut	22 %		Produit Local	20 %

Loi EGAlim du 1er novembre 2019, un menu végétarien par semaine dans toutes les cantines scolaires.

Charte régionale 2018 - 2022

BIO = 20 % soit 1 par repas

LOCAL = 50 % soit 23 produits par semaine