

Semaine du 13 janvier au 17 janvier

lundi	mardi	mercredi (Alsh)	jeudi	vendredi
Menu Végétarien	Carottes rapées *	Endives au thon	Velouté de poireaux	Rillettes
Betteraves * aux pommes*			Pommes de terre	
Lasagnes Butternut Ricotta	Bœuf Façon Bourguignon Choux de Bruxelles braisés	Omelette Aux pommes de terre	Sauté de porc aux pruneaux Lentilles	Poisson frais Légumes anciens rôtis
Brie de Meaux*	Riz au lait	Emmental	Yaourt nature*	Saint Nectaire*
Ananas frais		Kiwi	Pain perdu	Compote pommes poires *



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