

Semaine du 30 septembre au 4 octobre

lundi	mardi	mercredi (Alsh)	jeudi	vendredi
Menu Végétarien	Salade de Lentilles  	Rillettes 	Salade d'endives Thon Roquefort	Salade Piémontaise 
Chou rouge*  Feta* 	au Fenouil			
Parmentier de pommes de terre brocolis 	Sauté de porc  aux pleurotes Petits pois 	Filet de saumon Poêlée de rutabagas	Filet de poulet  Tortis  	Poisson frais Sauce Safran Haricots beurre
Crème chocolat 	Entremet vanille  	Fromage blanc 	Saint Nectaire* 	Brownie 
		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