





















Semaine du 14 octobre au 18 octobre

lundi	mardi	mercredi (Alsh)	jeudi	vendredi
Menu Végétarien Coleslaw *  	Avocat Surimi	Laitue	Velouté de panais * 	Taboulé aux légumes* 
Paëlla aux légumes *   Riz 	Saucisses  Campanelles  	Spaghettis Bolognaise	Filet de dinde  aux oignons grelots Purée de pommes de terre 	Poisson frais Sauce poivrons rouges Emincé de poireaux à la crème
Saint Paulin* 		Yaourt vanille 	Saint Nectaire* 	Yaourt nature* 
Poire  	Compote pommes rhubarbe*  		Raisin	biscuit



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