









Semaine du 23 septembre au 27 septembre

lundi	mardi	mercredi (Alsh)	jeudi	vendredi
Menu Végétarien	Laitue * 	Betteraves 	Salade composée * 	Carottes * 
Concombres *  à la crème	Vinaigrette		Tomates concombres Maïs	Vinaigrette
Omelettes au fromage Coquillettes  	Sauté de bœuf Choux de Bruxelles	Croque Monsieur Salade	Poisson frais Purée de Pommes de Terre 	Filet de dinde  Poêlée de courgettes*  
Cantal * 		Yaourt 	Tomme Grise * 	Yaourt les 2 Vaches 
Compote pommes Poires *  	Glace artisanale 		Prunes	Pomme *  



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