

Semaine du 4 novembre au 8 novembre

lundi	mardi	mercredi (Alsh)	jeudi	vendredi
Menu Végétarien	Salade de mâche au thon	Chou rouge	Velouté de Butternut *	Radis*
Œufs durs mimosa		Lardons		beurre
Gratin de courgettes *	Blanquette de volaille	Boules de bœuf	Poisson frais	Sauté de porc à la Provençale
Boulgour	Poêlée campagnarde*	Frites	Crème d'ail	Haricots blancs
Cantal *	Yaourt nature *	Cantal	Haricots verts	Brownie
			Semoule au chocolat	Crème Anglaise
Ananas *	Pommes *	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