






## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir.

### SEMAINE DU 6 AU 7 MAI

	LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 11	VENDREDI 12
ENTRÉE	RADIS BEURRE	SALADE VENDEENNE		
PLAT	CROZIFLETTE VEGETARIENNE	TAJINE D'AGNEAU		
LÉGUMES	SALADE VERTE	SEMOULE		
FROMAGE		FROMAGE		
DESSERT	ANANAS AU SIROP	COMPOTE BIO 		

### SEMAINE DU 13 AU 17 MAI

	LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
ENTRÉE	SALADE AUX TROIS FROMAGES	BEURRE DE SARDINE SUR TOAST	FEUILLETE AU FROMAGE	CONCOMBRE
PLAT	PAUPIETTE DE VEAU	SAUTE DE PORC AUX OLIVES  	MOUSSAKA VEGGIE	FISH AND CHIPS
LÉGUMES	COQUILLETES 	HARICOTS VERTS PERSILLES	SALADE VERTE	
FROMAGE				FROMAGE
DESSERT	ENTREMET VANILLE 	CHOUX CHANTILLY	FRAISES AU SUCRE	BANANE

Toutes nos viandes sont d'origine française



Produits locaux



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique










Viande française



Label Bleu-Blanc-Cœur

#### Nos producteurs locaux :

LA FERME BLUTEAU (légumes secs, PDT et porc)    
 LA FERME DE LA VAIQUERIE (charcuterie artisanal issue de porc fermier, porc)     
 LA FERME DE LA ROCHETTE (yaourt aux fruits ou nature, lait et fromage blanc)   
 LA FERME DES MURIERS (pomme de terre, tomates)   
 LA PLUME AU VENT (huile, pâtes et farine) 