



Le service restauration vous propose
Menus du 03 au 07 Juillet 2023



Lundi 03 JUILLET	Mardi 04 JUILLET	Mercredi 05 JUILLET	Jeudi 06 JUILLET	Vendredi 07 JUILLET
Melon (M)	Crudités vinaigrette (M)	Sauté de volaille à la basquaise (M)	Cuisse de poulet (M)	Filet de poisson rôti (M)
Boulette de soja à la tomate	Hamburger (steak haché de race limousine) (M)	Macaronis (M)	Carottes * (M)	Haricots verts et Haricots beurre (M)
Riz (M)	Frites	Fromage	Fromage	Fromage *
Laitage	Laitage	Fruit	Fruit	Desserts variés

C'est Local (Limousin Aquitaine)

C'est BIO

C'est fait maison

* Produits éligibles à "Aide UE à destination des écoles"

Plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...)

Qualité des viandes servies :

Toutes les viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veillez à indiquer les allergènes afin qu'une adaptation de ses repas vous soit proposée



Je mange des protéines végétales pour une alimentation équilibrée et pour réduire les émissions de CO2

