

Menu cantine

LUNDI 29-sept.	MARDI 30-sept.	JEUDI 2-oct.	VENDREDI 3-oct.
 Riz Arlequin	 Taboulé 	 Betterave rouge vinaigrette	 Carottes rapées vinaigrette
 Cuisse de poulet au paprika 	Farçon Aveyronnais VG 	 Roti de veau scc champignons	 Paëlla* 
 Chou-fleur persillés	 Haricots beurre	 Purée de PDT 	
 Froncalou nature  	Crème aux œufs maison	Cantal à la coupe 	 Camembert 
Prune 	Kiwi	Purée p. fraise /cassis 	 Salade de fruits maison

Le plat ayant un * contient du porc

Le plat ayant un ° sera remplacé par une cruditée pour les écoles non équipées

Plat remplacement s/porc *			
/	/	/	 Paëlla s/viande
Plat remplacement s/viande			
Omelette nature	/	Poisson meunière	 Paëlla s/viande

Fabrication	L'origine des produits			Les labels				Programme lait & fruits	
									
Plat élaboré à la cuisine à partir de produits bruts ou natures	Produit fabriqué ou récolté dans des exploitations locales	Produit fabriqué en Aveyron	V viande garantie d'origine française	Produit issu d'une exploitation haute valeur environnementale	Produit issu de l'agriculture biologique	Appellation d'origine protégée	Pêche durable	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans la cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles	