
































Menu cantine

LUNDI 5-janv.	MARDI 6-janv.	JEUDI 8-janv.	VENDREDI 9-janv.
Betterave vinaigrette	 Salade verte  	Brocolis vinaigrette 	 Velouté de carottes 
Saucisse* rôtie 	 Hachis Parmentier de bœuf 	 Rôti de dinde aux herbes 	 Clafoutis aux 2 fromages
 Lentilles  		 Petits pois aux oignons 	 Haricots verts persillées 
Lou Mirabel 	Bûche de chèvre	 Riz au lait caramel	 Yaourt Froncalou  
Pomme  	Purée pomme, fraise, cassis 	Banane 	 Poire  

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 *			
Omelette sce tomates	/	/	/
Plat remplacement s/viande			
Omelette sce tomates	Poisson en sauce/purée de PDT	Omelette nature	/

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	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 le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles	