











# Menu cantine

LUNDI 11-mai	MARDI 12-mai	JEUDI 14-mai	VENDREDI 15-mai
Betterave vinaigrette	 Salade verte  		
Saucisse* rôtie 	 Hachis Parmentier de bœuf 		
 Boulgour aux légumes 			
Fromage blanc	Bûche de chèvre		
Pomme  	Purée pomme, pêche 		

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

Fabrication	L'origine des produits			Les labels				Programme lait & fruits	
									
Plat élaboré à la cuisine à partir de produits bruts ou naturels	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 la cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles	