























Menu cantine

LUNDI 18-mai-26	MARDI 19-mai-26	JEUDI 21-mai-26	VENDREDI 22-mai-26
 Torsade 3 couleurs	 Salade haricots verts 	 Salade exotique	 Lentilles à la pêche 
 Poisson sauce Aurore 	 Spaghetti Bolognaise 	 Jambon rôti* 	 Omelette au fromage
 Poêlée brocolis tomates oignons		 Risotto aux champignons	 Blettes à la tomate
Suisse nature	Brie	Mimolette	Emmental 
Purée pomme 	 Banane 	Eclair au chocolat	Pastèque

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 *			
/		Poisson meunière 	/
Plat remplacement s/viande			
/	Bolognaise VG	Poisson meunière 	/

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