





















Menu cantine

LUNDI 25-mai	MARDI 26-mai	JEUDI 28-mai	VENDREDI 29-mai	
	 Salade PTD vinaigrette	 Salade au bleu	 Tomate vinaigrette	
	Sauté de dinde a la moutarde 	 Pizza provençale	Poisson meunière 	
	 Chou fleur persillés 	 Ratatouille	 Purée de potiron 	
	 Yaourt Froncalou nature 	 Suisse nature	Fromage Lou Mirabel 	
	Abricot	Purée pomme 	Pomme   	
	Le plat ayant un ° sera remplacé par une cruditée pour les écoles non équipées			
	Plat remplacement s/porc *			
	/	/	/	
	Plat remplacement s/viande			
	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 la cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles	