



























Menu cantine

LUNDI 1-juin	MARDI 2-juin	JEUDI 4-juin	VENDREDI 5-juin
 Concombre au fromage blanc	Tomate vinaigrette	 Salade Piemontaise VG	Brocolis vinaigrette 
 Poisson colin crème ciboulette 	 Rôti de dinde aux herbes 	Oeufs durs	 Sauté de bœuf 
 Céleri rave aux raisins	 Lentilles  	 Epinards béchamel 	 Pâtes curvis Biovézon 
 Yaourt nature CEOR  	 Crème maison vanille	Tome Noire à la coupe	Bûche du Pilat
 Cookies	Nectarine	 Banane 	Melon

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 *			
/	/	/	/
Plat remplacement s/viande			
/	Poisson meunière 	/	Filet de colin sauce citronné 

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	