


























Menu cantine

| LUNDI 8-juin | MARDI 9-juin | JEUDI 11-juin | VENDREDI 12-juin |
|---|---|--|--|
|  Riz Arlequin |  Taboulé  | Betterave vinaigrette |  Carottes échalotes, ciboulette  |
|  Haut de cuisse de poulet au Paprika  | Farçon Aveyronnais  |  Roti de veau scc champignons |  Paëlla fruits de mer, chorizo* |
|  Chou-fleur béchamel  |  Haricots beurre persillés  |  Purée de PDT  | |
|  Froncalou nature   |  Crème Parisienne | Cantal à la coupe  |  Camembert  |
| Pêche | Abricot | Purée de pomme  |  Salade de fruits |

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 * | | | |
|----------------------------|---|------------------|----------------------|
| / | / | / | Paëlla fruits de mer |
| Plat remplacement s/viande | | | |
| Omelette nature | / | Poisson meunière | Paëlla fruits de mer |

| 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 | |