

Menu cantine

LUNDI 15-juin	MARDI 16-juin	JEUDI 18-juin	VENDREDI 19-juin
Quinoa à la Grecque 	Tomates vinaigrette 	 Salade de perles estivale	 Salade verte  
 Sauté de bœuf 	 Tajine de poisson 	Brochette de dinde 	 Chili con VG
 Carottes vichy 	 Semoule 	Gratin de courgettes	 Riz pillaf
Crème chocolat  	Tome noire	 Bleu d'Auvergne 	Cantal à la coupe 
 Banane 	Abricot	 Clafoutis aux framboises	Nectarine

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 en sauce	/	Brochette de colin	/



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