

Menu cantine

LUNDI 7-sept.	MARDI 8-sept.	JEUDI 10-sept.	VENDREDI 11-sept.
 Quinoa à la Grecque 	Tomates vinaigrette  	Concombre vinaigrette	 Salade verte  
 Sauté de bœuf 	 Tajine de poisson 	 Poulet sauté Grand-Mère 	 Chili con VG
 Carottes vichy 	 Semoule 	Haricots plats persillés 	 Riz pilaf
 Crème chocolat	Tome noire	 Yaourt nature Céor  	Cantal à la coupe 
 Banane 	Raisin blanc	Fouace 	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	/	Omelette sce tomate	/



Fabrication	L'origine des produits			Les labels				Programme lait & fruits	
									
Plat élaboré à la cuisine à partir de produits bruts ou natures	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	