














Semaine du 27 avril au 30 avril

lundi	mardi	mercredi (Alsh)	jeudi	vendredi
Menu Végétarien	œufs mayonnaise 	Radis  beurre	Carottes râpées 	
Betteraves  Féta				
Parmentier de lentilles   et carottes	Poisson frais Crème d'ail Brocolis gratinés	Filet de saumon Haricots verts 	Poulet  Frites	
Yaourt nature* 	Crème chocolat 	Riz au lait  	Emmental	
Banane			Flan patissier 	



Toutes les viandes servies sont d'origine française sauf contre indication



Produits issus de l'agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



L'écolabel « Pêche Durable » est un signe de qualité qui valorise la pêche durable.

* Aide UE à destination des écoles



Le pain provient des deux artisans boulangers de Veuzain sur Loire



Des produits en provenance de producteurs locaux.(Circuit court)



Fabrication réalisée sur place par notre équipe de restauration



Le Label rouge est « le signe de qualité français qui atteste qu'un produit possède un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit courant similaire »

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages