














Semaine du 4 mai au 7 mai

lundi	mardi	mercredi <i>(Alsh)</i>	jeudi	vendredi
Menu Végétarien	Concombres en salade* 	Carottes râpées	Salade de lentilles 	
Salade pois chiche avocat féta				
Curry de légumes*  	Poisson frais	Bœuf marenco	Filet de volaille 	
Riz 	Chou fleur Béchamel 	Frites	Courgettes à la crème de curry	
Fromage blanc* 	Saint Paulin* 	Panna cotta 	Conté * 	
		coulis fruits rouges		
Miel	Fraises		Compote de fruits*  	



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