

Semaine du 22 juin au 26 juin

lundi	mardi	mercredi <i>(Alsh)</i>	jeudi	vendredi
Menu Végétarien Carottes râpées	Pastèque	Radis beurre	Concombre à la crème	Melon
Couscous végétarien	Filet de volaille au curry Gratin de courgettes	Saucisses Frites	Poisson frais Beurre blanc Poêlée de courgettes	Lasagnes de bœuf Batavia
St Nectaire	Emmental	Fromage	Tomme grise	Yaourt nature
Pêche	Entremet Vanille	Abricots	Glace à la fraise	Nectarine



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