

















Menus du Restaurant Scolaire

Semaine du 25/11 au 29/11...

Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Jambon/Beurre 	 Salade Verte 	Tomates/Mozza 	Taboulé	Macédoine  
Chili Con Carne	 Roti De Veau	 Sauté De Dinde Forestière	Quenelles Sauce Aurore  	Poisson Pané   
Riz Pilaf	Gratin De Courgettes 	Pommes Dauphines  	Jardinière De Légumes	Epinards A La Crème 
Vache Qui Rit 	Petit Suisse 	Chanteneige 	St Paulin 	Yaourt A Boire 
Salade De Fruits	Danette Liégeoise 	 Compote	Flamby 	Banane

Légende Allergènes :



Modification possible du menu selon approvisionnement et effectif.

PROVENANCE VIANDES ET POISSON

- Etablissement Vey de Crapone sur Arzon (Volailles)
- Etablissement Transgourmet (Poisson frais)
- Ferme du Pic de Saint Romain le Puy (Porc, Volaille, Bœuf et Veau)
- Producteur Mr. Colombier de Saint Marcellin en Forez (Porc)
- Ferme du Becot de Chamboeuf (Bœuf et Veau)



Produits Bio


Produits à la Ferme




Produits Locaux

 Gluten


 Sésame

 Fruit à coque

 Crustacés

 Œuf

 Poisson


 Moutarde

 Lait


 Celeri

 Arachide

 Soja

 Mollusques

 Lupin

 Sulfates

