

































Menus du Restaurant Scolaire

Semaine du 9/12 au 13/12

LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu végétarien JEUDI	VENDREDI
 Salade Verte 	Salade De Perles 	Salade D'Avocats 	Croisillon Dubarry 	Salade De Concombres 
Boulettes De Viande Napolitaines	Aiguillettes De Colin Chips And Chips  	 Escalope De Porc A La crème 	Croq'Veggie   	Hamburger  
Spaghettis 	Epinards A La Crème 	 Riz	 Carottes Vichy	Frites
Camembert 	 Yaourt Nature Sucre 	St Albray 	Yaourt A Boire 	Pavé Daphinois 
Compote	Banane	Pâtisserie   	 Dessert Lacté 	Clementine

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

