

Restaurant scolaire



**Menu élaboré et validé
par un service nutrition diététique**

du 6 au 12 mai 2024

LUNDI	MARDI
taboulé oriental	carottes râpées
sauté de poulet au curry origine : France	saucisse de pays au jus
haricots beurre sautés	coquillettes bio sauce tomate
yaourt bio citron	saint-nectaire
compote	fruit de saison

Porc : Boucherie Charcuterie Méjean à Costaros

Saucisse : Boucherie Duvillard à Langeac

Veau :

Bœuf :

volaille : Ets Vey à Pognac

Œufs label rouge : Mazoyer J-Jacques exploitant agricole

Yaourt fermier : fromagerie Galtier à Charraix

JEUDI	<i>En mode weekend</i>		VENDREDI
			



Des changements peuvent intervenir dans la composition des menus
en raison de retards de livraison ou de ruptures éventuelles...

toutefois l'équilibre alimentaire sera respecté

Produits locaux

Produits bio

Produits issus de la pêche raisonnée