










































Menus restaurant scolaire de Chevaigné














Du lundi 26 février 2024 Au vendredi 1 mars 2024

| | lundi 26 février | mardi 27 février | mercredi 28 février | jeudi 29 février | vendredi 1 mars |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|
| D é j u n e r | Carottes râpées aux câpres   | Bouillon vermicelle  | Pizza au fromage  | Rillettes de poulet  | Salade Dubarry   |
| | Bolognaise végétale   | Estouffade de bœuf Bourguignonne  | Dos de lieu noir sauce armoricaine  | Emincé de dinde madras  | Parmentier aux deux poissons  |
| | Fusilli pâtes fraîches  | Haricots beurre persillés  | Purée crécy  | Semoule aux raisins  | Salade verte  |
| | Comté portion  | Crème de fromage fondu  | Camembert  | ST MORET  | Port Salut tranche  |
| | Fromage blanc sucré  | Fruits de saison  | Gâteau breton  | Crème dessert caramel  | Donut au sucre  |

-  AB
-  Produit local
-  Région ultrapériphérique
-  Produit en Bretagne
-  Haute Valeur Environnementale (HVE)

-  Agriculture Biologique européenne
-  Viande Bovine Française
-  Marine Stewardship Council
-  Label Rouge

-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
-  Certification Environnementale niv. 2
-  TERRES DE SOURCES
-  Volaille Française

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
|  Anhydride sulfureux et sulfites |  Moutarde |  Céleri |  Céréales contenant du gluten |  Lait |
|  Oeufs |  Soja |  Crustacés |  Mollusques |  Poissons |
|  Arachides |  Fruits à coque |  Graines de sésame | | |

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des livraisons.

Lutte contre le gaspillage alimentaire.