






























# Menus restaurant scolaire de Chevaigné

## Du lundi 5 février 2024 Au vendredi 9 février 2024

	lundi 5 février	mardi 6 février	mercredi 7 février	jeudi 8 février	vendredi 9 février
D é j e u n e r	Betteraves normande 	Salade de riz aux olives 	Saucisson à l'ail et beurre 	Potage de légumes 	Salade chinoise
	 Tartiflette 	 Veau au curry 	Poisson frais à la crème 	Porc à la coriandre 	Pad Thaï au poulet 
	Salade verte 	Haricots verts au beurre 	Semoule couscous semi complète 	Poêlée de légumes printaniers de nos régions 	Nouilles chinoises
	Cantal jeune portion 	Fromage fondu nature	Gouda	Emmental portion	Edam
	Liégeois vanille 	Fruits de saison 	Petit Pot de Crème Caramel 	Eclair chocolat	Salade de fruits exotiques
					
					



AB



Le porc français



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Certification Environnementale niv. 2



Label Rouge



TERRES DE SOURCES



Produit local



Agriculture Biologique européenne



Région ultrapériphérique



Volaille Française



Bleu Blanc Coeur











Haute Valeur Environnementale (HVE)



Viande de Veau Française



Marine Stewardship Council

	Anhydride sulfureux et sulfites		Moutarde		Lait		Soja		Oeufs
	Céleri		Céréales contenant du gluten		Poissons				

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

Lutte contre le gaspillage alimentaire.