































































































Menus restaurant scolaire de Chevaigné









Du lundi 22 janvier 2024 Au vendredi 26 janvier 2024

	lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
D é j e u n e r	Céleri rémoulade      	Riz à la niçoise     	Pamplmousse rose 	Feuilleté au fromage   	Potage de légumes    
	Pâtes à la carbonara    	Boeuf à la mode    	Poisson meunière    	Poulet au gingembre    	Galette garnie végétale   
	Spaghetti semi complète    	Carottes au jus   	Pommes de terre sautées   	Haricots beurre persillés   	Salade verte   
	Tomme grise   	Emmental   	Brie   	Comté   	Cantal   
	Crème dessert chocolat   	Fruit de saison 	Gâteau roulé à la confiture    	Fruit de saison 	Entremet vanille   

-  Certification Environnementale niv. 2
-  Agriculture Biologique européenne
-  Marine Stewardship Council
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
-  Haute Valeur Environnementale (HVE)

-  AB
-  Viande Bovine Française
-  Label Rouge
-  Produit local

-  TERRES DE SOURCES
-  Produit en Bretagne
-  Volaille Française
-  Plat végétarien

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

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

Lutte contre le gaspillage alimentaire.