

Menus restaurant scolaire de Chevaigné

Du lundi 25 mars 2024 Au vendredi 29 mars 2024

	lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
D é j e u n e r	Concombre aux olives 	Riz à la niçoise 	Céleri sauce fromage blanc 	Croque-fromage 	Carottes râpées au citron et cumin 
	Faboulettes 	Boeuf à la mode 	Gratin de poisson pommes de terre 	Poulet au gingembre 	Dos de lieu noir sauce beurre blanc 
	Purée de pommes de terre 	Carottes au jus 	Salade verte 	Haricots beurre 	Semoule et ratatouille 
	Comté portion 	Crème de fromage fondu 	Camembert 	ST MORET 	Port Salut tranche 
	Yaourt nature sucré 	Fruits de saison 	Gâteau roulé à la confiture 	Crème dessert vanille 	Cocktail de fruits 

 AB	 Agriculture Biologique européenne	 Plat végétarien
 TERRES DE SOURCES	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Produit local
 Viande Bovine Française	 Certification Environnementale niv. 2	 Région ultrapériphérique
 Marine Stewardship Council	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 Produit en Bretagne
 Label Rouge	 Volaille Française	 Certification Environnementale niv. 2

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

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

Lutte contre le gaspillage alimentaire.