












































































































# Menus restaurant scolaire de Chevaigné

## Du lundi 4 mars 2024 Au vendredi 8 mars 2024

	lundi 4 mars	mardi 5 mars	mercredi 6 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
D é j e u n e r	Betteraves au maïs 	Salade de pâtes 	Mini-tresse aux 4 fromages	Concombre à la crème	Macédoine mayonnaise 
	 	    	  	  	 
	Sauté de porc à la dijonnaise  	Veau marengo  	Poisson frais à la crème et au curry 	Parmentier Végétal  	Sot l'y laisse sauce au citron 
	   	  	   	   	  
	Lentilles vertes du Berry 	Purée crécy  	Gratin de brocolis 	Salade verte  	Poêlée de légumes printaniers de nos régions
			    	 	 
	Cantal jeune portion 	Fromage fondu nature	Gouda	Emmental portion	Edam
					
Flan vanille nappé caramel 	Fruits de saison 	Panna cotta aux fruits de la passion  	Fondant au chocolat 	Fruit de saison  	
			  		
Fruit de saison  		Fruit de saison  			

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

 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde	 Céréales contenant du gluten	 Lait
 Oeufs	 Poissons	 Soja	 Graines de sésame

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

Lutte contre le gaspillage alimentaire.