

































































Menus restaurant scolaire de Chevaigné

Du lundi 15 avril 2024 Au vendredi 19 avril 2024

	lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
D é j u n e r	Coleslaw     	Champignons à la grecque 	Salade mimolette   	Concombre à l'estragon    	Lentilles à l'échalote   
	Sauté de porc à la crème de moutarde    	Poisson frais au court bouillon et beurre blanc citronné     	Spaghetti à la bolognaise   	Tortilla aux pommes de terre oignons   	Poulet au curry     
	Riz basmati aux petits légumes   	Carottes et pommes de terres persillées   	Spaghetti semi complète  	Salade verte   	Haricots beurre persillés  
	Cantal jeune portion  	Fromage fondu nature 	Gouda 	Emmental portion 	Edam 
	Liégeois vanille 	Fruit de saison 	Gâteau au yaourt    	Fruit de saison 	Crème dessert chocolat  


 Certification Environnementale niv. 2


 AB


 Marine Stewardship Council


 Haute Valeur Environnementale (HVE)

 TERRES DE SOURCES


 Agriculture Biologique européenne

 Viande Ovine Française










 Label Rouge

 Le porc français

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Plat végétarien

 Volaille Française

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

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

Lutte contre le gaspillage alimentaire.