






























Menus restaurant scolaire de Chevaigné


Du mardi 2 avril 2024 Au vendredi 5 avril 2024

	mardi 2 avril	mercredi 3 avril	jeudi 4 avril	vendredi 5 avril
D é j u n e r	Taboulé à l'orientale 	Saucisson à l'ail et beurre 	Salade de blé aux légumes 	Betteraves rouges  
	Curry de Boeuf  	Poisson frais au court-bouillon et à la crème  	Omelette végétarienne 	Poulet rôti  
	Petits pois à la française 	Pommes de terre vapeur	Poêlée de légumes printaniers de nos régions 	Frites de patates douces
	Fromage fondu nature 	Gouda 	Emmental portion 	Edam 
	Fruits de saison 	Crème dessert caramel  	Flan pâtissier  	Fruit de saison   


 Agriculture Biologique européenne


 Région ultrapériphérique

 Marine Stewardship Council


 Label Rouge


 AB


 Le porc français

 Fait maison









 Volaille Française

 Viande Bovine Française

 Produit local

 Certification Environnementale niv. 2

 Haute Valeur Environnementale (HVE)

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

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

Lutte contre le gaspillage alimentaire.