

# Menus restaurant scolaire de Chevaigné

## Du lundi 13 mai 2024 Au vendredi 17 mai 2024

|                                      | lundi 13 mai  | mardi 14 mai  | mercredi 15 mai  | jeudi 16 mai  | vendredi 17 mai   |
|--------------------------------------|---|---|--|---|---|
| D<br>é<br>j<br>e<br>u<br>n<br>e<br>r | Coleslaw <br>    | Feuilleté au fromage<br>     | Radis beurre<br>   | Betteraves et dés de brebis   | Melon                   |
|                                      | Sauté de porc au caramel    | Poisson frais au beurre blanc    | Boulettes d'agneau à la tomate    | Croustillant fromager végétal    | Poulet rôti             |
|                                      | Nouilles chinoises<br>   | Purée d'épinards <br>    | Semoule et ratatouille    | Pommes de terre rôties        | Mélange pois et carottes   |
|                                      | Cantal jeune portion   | Fromage fondu nature<br>    | Gouda<br>   | Emmental portion  | Edam<br>   |
|                                      | Liegeois chocolat     | Fruit de saison     | Beignet aux pommes<br>   | Fruit de saison               | Crème dessert vanille   |
|                                      |    |   |  |   |    |

 Certification Environnementale niv. 2

 Le porc français

 Agriculture Biologique européenne

 Plat végétarien

 Produit local

 Haute Valeur Environnementale (HVE)

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Marine Stewardship Council

 Label Rouge

 TERRES DE SOURCES

 AB

 Viande Ovine Française

 Volaille Française

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

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

Lutte contre le gaspillage alimentaire.