












































Menus restaurant scolaire de Chevaigné

Du lundi 27 mai 2024 Au vendredi 31 mai 2024

	lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
D é j e u n e r	Concombre aux olives 	Taboulé de boulghour aux légumes 	Duo d'agrumes	Melon et pastèque 	Betteraves au maïs 
	Pâtes à la carbonara 	Curry de Boeuf 	Blanquette de poisson 	Omelette végétarienne 	Poulet rôti 
	Spaghetti semi complète 	Petits pois à la française 	Semoule couscous et ses légumes 	Poêlée de légumes printaniers de nos régions 	Pommes de terre rissolées
	Cantal jeune portion 	Fromage fondu nature 	Gouda 	Emmental portion	Edam 
	Mousse au chocolat 	Fruits de saison 	Flan pâtissier 	Crème dessert vanille 	Fruit de saison 

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

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

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

Lutte contre le gaspillage alimentaire.