



























Menus restaurant scolaire de Chevaigné

Du lundi 6 mai 2024 Au mardi 7 mai 2024

	lundi 6 mai	mardi 7 mai	
D é j e u n e r	Carottes râpées aux agrumes 		Taboulé citronné  
	Spaghetti sauce bolognaise 	  	Emincé de boeuf aux épices  
	Spaghetti semi complète 	 	Haricots verts au beurre 
	Comté portion 		Crème de fromage fondu 
	Petits-suisseaux aux fruits 	 	Fruit de saison     


 Certification Environnementale niv. 2


 Viande Bovine Française






 Région ultrapériphérique

 AB

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Agriculture Biologique européenne

 Haute Valeur Environnementale (HVE)

 Anhydride sulfureux et sulfites	 Moutarde	 Céréales contenant du gluten	 Lait	 Céleri
---	--	--	--	--

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

Lutte contre le gaspillage alimentaire.