



LUNDI

LE MOYEN-ÂGE

sauté de porc sauce façon
cameline*

sauté de dinde sauce façon cameline

pommes campagnardes

gouda

poire

MARDI

LE FAR-WEST

chili con carne de bœuf VBF
BIO

petit fromage frais sucré

cookies local cc

MERCREDI

LE JAPON MEDIEVAL DES SAMOURAÏS

*nems aux légumes et sauce
froide aigre douce*

*colin d'Alaska sauce façon
yakini*

*bâtonnière de légumes et
germes de haricots mungo*

litchis au sirop

JEUDI

L'EGYPTE DES PHARAONS

*concombres vinaigrette au
cumin*

*garniture tomatée de lentilles
aux pois chiches et oignons
façon koshari*

riz BIO et coquillettes BIO

fromage frais nature et
sucre

madeleine au miel

VENDEDI

LA PREHISTOIRE

batonnets de carottes crues

ailes de poulet issu de LR

purée de panais et de pdt

raisin

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

menu végétarien

BIO = produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre