



Menus du 20 au 24 avril


Écoles maternelle et élémentaire

Objectif :
Zéro miette dans
mon **assiette**

Lundi
20 avril

Velouté de carottes 

Poisson pané maison

Riz aux champignons 

Petit suisse


Fraises

Mardi
21 avril

Taboulé tomates avocats

Pâté de pommes de terre au canard

 Mimolette 

Brochette de fruits 
(pomme-banane-kiwi)

Jeudi
23 avril

Houmous de lentilles corail

Spaghetti Bolognaise de légumes

Milk-shake à la banane

Repas
végétarien

Vendredi
24 avril

Salade de concombre et maïs

Jambon braisé

Frites

Yaourt à boire à la fraise

Glace vanille ou chocolat

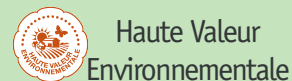
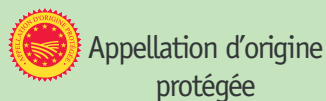
  Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

EGALIM :

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge



Tous les repas sont
préparés sur place
par l'équipe de
la cuisine centrale