



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 3 janvier au 25 février 2022



Epiphanie

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	mercredi 05 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
Betteraves locales vinaigrette	Salade iceberg locale vinaigrette	Potage de légumes	Taboulé oriental à la menthe à la semoule	Carottes râpées bio
Carbonnade de boeuf local	Brandade	Sauté de poulet sauce crème	Boulettes mozarella tomate sauce provençale	Roti de porc
Rostis de légumes	de saumon et colin MSC	Flageolets	Haricots verts persillés	Lentilles bio et locales cuisinées
Mimolette	Camembert	Chantailou	Buchette de lait mélangé	Petit cotentin
Mousse au chocolat au lait	Kiwi	Banane	Compote de pommes HVE	Galettes des rois

Chandeleur

lundi 31 janvier	mardi 01 février	mercredi 02 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
Oeuf dur mayonnaise	Potage Potiron	Radis locaux au beurre	Chou rouge local et mimolette vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
Roti de boeuf sauce au jus	Fricassée de poisson à la crème	Sauté de porc aux olives	Saucisse fumée	Flan au fromage maison
Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre	Semoule au jus	Lentilles au jus locales et bio	Salade verte locale vinaigrette
Brie	Fromage blanc sucré	Buche de lait mélangé	Saint nectaire AOP	Vache qui rit
Clémentines	Crêpe au sucre	Smoothie pêche	Banane	Semoule au lait local maison

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
Céleri local rémoulade	Crêpe au fromage	Salade de haricots verts et thon	Batavia locale vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon
Steak haché de boeuf sauce au thym	Filet de poulet sauce curry	Echine de porc demi-sel	Lasagnes	Poisson pané et citron
Purée de pommes de terre	Carottes persillées bio	Frites	aux légumes	Brocolis persillés
Fraidou	Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)	Vache qui rit	Brie	Emmental
Flan nappé caramel	Pomme locale	Compote pomme cassis	Yaourt aromatisé	Clémentines

lundi 07 février	mardi 08 février	mercredi 09 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
Segment de pomelos	Potage de légumes verts	Friand au fromage	Salade verte et maïs	Rillettes label du Mans et cornichons
Nuggets de volaille	Lasagnes à la bolognaise	Aiguillette de dinde sauce basquaise	Couscous végétarien	Roti de porc sauce moutarde
Haricots beurre persillés		Carottes persillées	Semoule et légumes couscous	Flageolets
Chanteneige	Bûchette de lait mélangé	Camembert bio	Petit suisse	Edam
Crème dessert chocolat	Clémentines	Mousse au chocolat	Flan nature	Pomme locale

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
Carottes râpées bio vinaigrette	Crème de brocolis	Chou blanc local vinaigrette	Salade piémontaise locale	Salade Iceberg locale vinaigrette
Roti de boeuf sauce tomate	Colombo de poisson MSC	Couscous de boulettes de boeuf	Nuggets de blé et citron	Tartiflette au fromage à raclette
Petits pois cuisinés	Riz créole	Légumes cosucous et semoule	Chou fleur béchamel	-
Carré de Ligueil	Buchette de lait mélangé	Petit beurre	Chanteneige	
Crème dessert vanille	Orange	Fromage blanc sucré	Kiwi	Cocktail de fruits au sirop

lundi 14 février	mardi 15 février	mercredi 16 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
Salade de pâtes bio au pesto rouge	Potage de courge au boursin	Salade de pommes de terre	Céleri local rémoulade	Carottes râpées vinaigrette
Marmite de poisson MSC	Riz cantonais végétarien	Haricots verts à la bolognaise	Pizza reine maison	Tartiflette au fromage à raclette
Purée de brocolis		Chanteneige	Salade verte locale	
Brie	Emmental	Eclair chocolat	Yaourt nature sucré	
Compote de pommes poires HVE	Liégeois vanille		Orange	Banane

CANADA

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
Fèves au lard	Betteraves locales vinaigrette	Rillettes label du Mans et conichons	Salade de riz de Camargue IGP à la mimolette	Céleri rémoulade
Poutine canadienne	Poisson pané et citron	Sauté de poulet au jus	Omelette	Jambon blanc
Frites	Jeunes carottes au beurre	Fondue de poireaux et pommes de terre	Ratatouille	Purée de potiron
	Emmental	Tendre bleu	Camembert	Edam
Gâteau au sirop d'érable	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Pomme locale	Compote

lundi 21 février	mardi 22 février	mercredi 23 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betteraves bio et locales vinaigrette	Salade coleslaw (aux carottes et chou locaux)	Salade de blé carnaval	Salade verte locale à l'emmental
Boulettes de boeuf au paprika	Tortellini ricotta épinards	Marmite de poisson	Roti de dinde sauce tomate	Sauté de porc local à la dijonnaise
Carottes au beurre		Riz créole de Camargue IGP	Chou fleur persillé	Purée de potiron
Buche de lait mélangé	Emmental râpé	Tendre Bleu	Yaourt nature sucré	
Pomme locale	Compote de pommes HVE	Mousse au chocolat	Banane	Ile flottante

Produit local Produit bio Produit labellisé IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 3 au 7 janvier 2022

Epiphanie

lundi 03 janvier	mardi 04 janvier	mercredi 05 janvier	jeudi 06 janvier	vendredi 07 janvier
<p>Betteraves locales vinaigrette </p> <p>(betteraves, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Carbonnade de boeuf local </p> <p>(sauté de boeuf, oignons, bouillon de boeuf, pain d'épices, huile, farine de blé)</p> <p>sans viande / végété : boulettes soja tomate sauce tomate</p> <p>Rostis de légumes</p> <p>(allergènes : céleri, gluten)</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade iceberg locale vinaigrette </p> <p>(salade iceberg, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Brandade</p> <p>(pommes de terre, saumon, colin, lait, échalotes, fumet de poisson, emmental râpé, persil)</p> <p>de saumon et colin MSC </p> <p>végé : tortellinis ricotta épinards</p> <p>Camembert</p> <p>Kiwi</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>(légumes divers, flocons de pommes de terre)</p> <p>Sauté de poulet sauce crème</p> <p>(sauté de poulet, bouillon de volaille, oignons, crème fraîche, farine de blé)</p> <p>sans viande : colin sauce citron végé : pizza au fromage</p> <p>Flageolets</p> <p>Chantailou</p> <p>Banane</p>	<p>Taboulé oriental à la menthe à la semoule</p> <p>(semoule de blé, tomates, oignons, huiles végétales, tomate double concentré, menthe, sel, jus de citron, persil, poivre)</p> <p>Boulettes mozzarella tomate sauce provençale</p> <p>(boulettes soja mozzarella tomate, oignons, poivrons, tomate, farine de blé, huile, bouillon de légumes)</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>(haricots verts, huile, margarine, persil)</p> <p>Buchette de lait mélangé </p> <p>Compote de pommes HVE </p>	<p>Carottes râpées bio </p> <p>(carottes, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Roti de porc</p> <p>sans porc / sans viande / végété : omelette au fromage</p> <p>Lentilles bio et locales cuisinées </p> <p>(lentilles, oignons, carottes)</p> <p>Petit cotentin</p> <p>Galettes des rois (galette frangipane à l'amande)</p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable










Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 10 au 14 janvier 2022

Epiphanie

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
<p>Céleri local rémoulade </p> <p>(céleri râpé, mayonnaise)</p> <p>Steak haché de boeuf sauce au thym</p> <p>(steak haché de boeuf, oignon, bouillon de boeuf, thym, huile, farine)</p> <p>sans viande /végé : pané de blé emmental épinards</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>(purée de pommes de terre, lait, muscade)</p> <p>Fraidou</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Filet de poulet sauce curry</p> <p>(filet de poulet, bouillon de volaille, farine de blé, huile, oignons, crème fraîche, curry)</p> <p>sans viande/végé : raviolis aux légumes</p> <p>Carottes persillées bio </p> <p>(carottes, huile, margarine, persil)</p> <p>Petit Trôo de laiterie de Montoire (local) </p> <p>Pomme locale </p>	<p>Salade de haricots verts et thon</p> <p>(haricots verts, thon, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>végé : salade de haricots verts</p> <p>Echine de porc demi-sel</p> <p>sans porc/sans viande /végé : omelette</p> <p>Frites</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Batavia locale vinaigrette </p> <p>(batavia, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Lasagnes</p> <p>aux légumes</p> <p>(pâte à lasagnes, brunoise de légumes provençale, farine de blé, huile, lait, emmental râpé)</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pâté de campagne et cornichon</p> <p>sans porc/sans viande/végé : oeuf dur mayonnaise</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>végé : chili sin carne</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>(brocolis, huile, margarine, persil)</p> <p>Emmental</p> <p>Clémentines</p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 17 au 21 janvier 2022

lundi 17 janvier	mardi 18 janvier	mercredi 19 janvier	jeudi 20 janvier	vendredi 21 janvier
<p>Carottes râpées bio vinaigrette </p> <p>(carottes, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Roti de boeuf sauce tomate</p> <p>(rôti de boeuf, oignons, bouillon de boeuf, concentré de tomates, huile, farine de blé)</p> <p>sans viande/végé : croq fromage</p> <p>Petits pois cuisinés</p> <p>(petits pois, carottes, oignons, bouillon de légumes)</p> <p>Carré de Liguail</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Crème de brocolis</p> <p>(brocolis, pommes de terre, crème)</p> <p>sans potage : macédoine mayonnaise</p> <p>Colombo de poisson MSC </p> <p>(colin lieu, oignons, fumet de poisson, épices colombo, huile, farine de blé)</p> <p>végé : colombo de pois chiches</p> <p>Riz créole</p> <p>(Riz, beurre, huile)</p> <p>Buchette de lait mélangé</p> <p>Orange</p>	<p>Chou blanc local vinaigrette </p> <p>(chou blanc, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Couscous de boulettes de boeuf</p> <p>(boulettes de boeuf, oignons, bouillon de volaille, concentré de tomates, épices couscous, huile, farine de blé)</p> <p>sans viande/végé : boulettes soja tomate sauce tomate</p> <p>Légumes cosucous et semoule</p> <p>(pois chiche, courgettes, céleri branche, carottes, oignons, bouillon de légumes, semoule de blé)</p> <p>Petit beurre</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Salade piémontaise locale </p> <p>(pommes de terre, jambon, tomates, cornichons, olives noires, mayonnaise, persil)</p> <p>sans porc/sans viande/végé : salade de pommes de terre</p> <p>Nuggets de blé et citron</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>(chou fleur, farine de blé, huile, lait)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade Iceberg locale vinaigrette </p> <p>(salade iceberg, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Tartiflette au fromage à raclette</p> <p>(pommes de terre, lardons, oignons, lait, huile, farine de blé, crème fraîche, fromage à raclette)</p> <p>sans porc/sans viande/végé : tartiflette végétarienne</p> <p>-</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC = label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 24 au 28 janvier 2022

CANADA

lundi 24 janvier	mardi 25 janvier	mercredi 26 janvier	jeudi 27 janvier	vendredi 28 janvier
<p>Fèves au lard</p> <p>(haricots blancs, lardons, bouillon de volaille, concentré de tomate, oignons, sirop d'érable)</p> <p>sans porc /sans viande/végé : Haricots blancs томатés</p> <p>Poutine canadienne</p> <p>(boulettes de boeuf, huile, farine, bouillon de boeuf, arôme patrelle, mozzarella cossettes)</p> <p>sans viande/végé : boulettes soja tomate façon poutine</p> <p>Frites</p>	<p>Betteraves locales vinaigrette </p> <p>(betteraves, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>végé : mijoté de pois cassés</p> <p>Jeunes carottes au beurre</p> <p>(jeunes carottes, beurre, huile)</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Rillettes label du Mans et conichons </p> <p>sans porc/sans viande/végétarien : carottes râpées</p> <p>Sauté de poulet au jus</p> <p>(sauté de poulet, oignons, bouillon de volaille, huile, farine de blé)</p> <p>végé : pizza au fromage</p> <p>Fondue de poireaux et pommes de terre</p> <p>(poireaux, pommes de terre, lait, huile, farine de blé)</p> <p>Tendre bleu</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de riz de Camargue IGP à la mimolette </p> <p>(riz, mimolette, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille</p> <p>(légumes grillés (courgettes, tomates, aubergines, poivrons, oignons) huile de tournesol, eau, purée et concentré de tomates, huile d'olive, sel, faine de blé, ail, thym)</p> <p>Camembert</p> <p>Pomme locale </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>(céleri râpé, mayonnaise)</p> <p>Jambon blanc</p> <p>sans porc/sans viande/végé : quenelle nature sauce crème</p> <p>Purée de potiron</p> <p>(potiron, flocons de terre, lait, sel, noix de muscade, eau)</p> <p>Edam</p> <p>Compote</p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 31 janvier au 4 février 2022

Chandeleur

lundi 31 janvier	mardi 01 février	mercredi 02 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février
Oeuf dur mayonnaise	Potage Potiron (potiron, flocons de pommes de terre, crème fraîche)	Radis locaux au beurre	Chou rouge local et mimolette vinaigrette (chou rouge, mimolette, huile, vinaigre, moutarde)	Carottes rapées vinaigrette (carottes, huile, vinaigre, moutarde)
Roti de boeuf sauce au jus (rôti de boeuf, bouillon de boeuf, huile, farine, sel)	Fricassée de poisson à la crème (poisson, farine de blé, huile, fumet de poisson, crème fraîche, oignons)	Sauté de porc aux olives (sauté de porc, olives, oignons, farine de blé, huile, bouillon de volaille)	Saucisse fumée	Flan au fromage maison (lait, oeufs, farine de blé, emmental, mimolette, noix de muscade)
sans viande /végé : riz cantonais végé	végé : tarte aux légumes	sans porc/ sans viande /végé : colombo de pois chiches	sans porc/ sans viande /végé : saucisse végétale	
Haricots verts bio persillés (haricots verts, huile, margarine, persil)	Purée de pommes de terre (flocons de pommes de terre, lait, eau, sel)	Semoule au jus (semoule de blé, eau, huile, sel)	Lentilles au jus locales et bio (lentilles, oignons, carottes, sel)	Salade verte locale vinaigrette (salade verte, huile, vinaigre, moutarde)
Brie	Fromage blanc sucré	Buche de lait mélangé	Saint nectaire AOP	Vache qui rit
Clémentines	Crêpe au sucre	Smoothie pêche	Banane	Semoule au lait local maison (semoule fine, lait, sucre, vanille)

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 7 au 11 février 2022

lundi 07 février	mardi 08 février	mercredi 09 février	jeudi 10 février	vendredi 11 février
Segment de pomelos	Potage de légumes verts (légumes verts, flocons de pommes de terre, crème fraîche) <i>sans potage : betteraves vinaigrette</i>	Friand au fromage	Salade verte et maïs (salade verte, maïs, huile, vinaigre, moutarde)	Rillettes label du Mans et cornichons <i>sans porc/sans viande/ végétarien : carottes râpées vinaigrette</i>
Nuggets de volaille	Lasagnes à la bolognaise (pâtes, viande hachée de boeuf, oignons, concentré de tomates, bouillon de boeuf, lait, huile, farine de blé, sel, emmental râpé)	Aiguillette de dinde sauce basquaise (aiguillettes de volaille, oignons, bouillon de volaille, concentré de tomates, dés de tomates, poivrons, farine de blé, huile, sel)	Couscous végétarien (boulettes soja tomate mozzarella, farine de blé, huile, oignons, bouillon de légumes, épices couscous)	Roti de porc sauce moutarde (rôti de porc, farine de blé, huile, oignons, moutarde, crème fraîche) <i>sans porc/sans viande : colin sauce moutarde végétarien : omelette sauce moutarde</i>
<i>sans viande/végé : nuggets de blé</i>	<i>sans viande/végé : lasagnes aux légumes</i>	<i>sans viande/végé : dahl de lentilles</i>		
Haricots beurre persillés (haricots beurre, huile, margarine, persil)		Carottes persillées (carottes, huile, margarine, persil)	Semoule et légumes couscous (pois chiche, courgettes, céleri branche, carottes, oignons, bouillon de légumes, semoule de blé)	Flageolets
Chanteneige	Bûchette de lait mélangé	Camembert bio	Petit suisse	Edam
Crème dessert chocolat	Clémentines	Mousse au chocolat	Flan nature (oeufs, lait, farine, sucre, beurre)	Pomme locale

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 14 au 18 février 2022

lundi 14 février	mardi 15 février	mercredi 16 février	jeudi 17 février	vendredi 18 février
<p>Salade de pâtes bio au pesto rouge </p> <p>(Pâtes, tomates cubes, vinaigrette, sauce pesto rouge (contenant des pignons de pin))</p> <p>Marmite de poisson MSC </p> <p>(poisson, fruits de mer, farine de blé, huile, fumet de poisson, échalote, crème fraîche)</p> <p>végé : croq fromage</p> <p>Purée de brocolis (brocolis, pommes de terre, lait, noix de muscade, sel)</p> <p>Brie</p> <p>Compote de pommes poires HVE </p>	<p>Potage de courge au boursin (courge, flocons de pommes de terre, fromage ail et fines herbes)</p> <p>sans potage : chou fleur vinaigrette</p> <p>Riz cantonais végétarien (riz, petits pois, omelette, huile, margarine)</p> <p>Emmental</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de pommes de terre (pommes de terre, tomates, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Haricots verts à la bolognaise (haricots verts, égréné de boeuf, oignons, tomates, bouillon de boeuf, persil)</p> <p>sans viande/ végé : haricots verts à la bolognaise végétale</p> <p>Chanteneige</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Céleri local rémoulade </p> <p>(céleri, mayonnaise)</p> <p>Pizza reine maison (pâte à pizza, jambon, champignons, emmental râpé)</p> <p>sans viande/végé : pizza au fromage</p> <p>Salade verte locale </p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Orange</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette (carottes, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Tartiflette au fromage à raclette (pommes de terre, lardons, oignons, lait, huile, farine de blé, crème fraîche, fromage à raclette)</p> <p>sans porc/ sans viande/végé : tartiflette végétarienne</p> <p>Banane</p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 21 au 25 février 2022

lundi 21 février	mardi 22 février	mercredi 23 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
<p>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio </p> <p>(semoule de blé, tomates, oignons, huiles végétales, tomate double concentré, menthe, sel, jus de citron, persil, poivre)</p> <p>Boulettes de boeuf au paprika</p> <p><i>(boulettes de boeuf, oignons, bouillon de boeuf, paprika, huile, farine de blé)</i></p> <p>sans viande/ végé : boulettes soja tomate sauce paprika</p> <p>Carottes au beurre</p> <p>(carottes, beurre, margarine)</p> <p>Buche de lait mélangé</p> <p>Pomme locale </p>	<p>Betteraves bio et locales vinaigrette </p> <p>(betteraves, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Tortellini ricotta épinards</p> <p>(allergènes : gluten, lait, oeuf)</p> <p>Compote de pommes HVE </p> <p>Emmental râpé</p>	<p>Salade coleslaw (aux carottes et chou locaux) </p> <p>(carottes, chou blanc, mayonnaise)</p> <p>Marmite de poisson</p> <p>(poisson, fruits de mer, farine de blé, huile, fumet de poisson, échalote, crème fraîche)</p> <p>végé : chili sin carne</p> <p>Riz créole de Carmargue IGP </p> <p>(riz, huile, margarine)</p> <p>Tendre Bleu</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de blé carnaval</p> <p>(blé, maïs, poivrons, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Roti de dinde sauce tomate</p> <p><i>(rôti de dinde, oignons, bouillon de volaille, concentré de tomates, huile, farine de blé)</i></p> <p>sans viande/végé : flan au fromage</p> <p>Chou fleur persillé</p> <p>(chou fleur, huile, margarine, persil)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Banane</p>	<p>Salade verte locale à l'emmental </p> <p>(salade verte, emmental, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Sauté de porc local à la dijonnaise </p> <p>(sauté de porc, farine de blé, huile, oignons, moutarde, crème fraîche)</p> <p>sans porc/sans viande/végé : tarte aux légumes</p> <p>Purée de potiron</p> <p>(potiron, flocons de pommes de terre, lait)</p> <p>Ile flottante</p> <p>(crème anglaise, oeufs en neige)</p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**

