

Menu cantine

LUNDI 31-août	MARDI 1-sept.	JEUDI 3-sept.	VENDREDI 4-sept.
	 Taboulé 	 Salade de tomates 	 Carottes échalotes, ciboulette 
	 Farçon Aveyronnais 	 Roti de veau sœ champignons	 Paëlla fruits de mer, chorizo*
	 Haricots beurre persillés 	 Purée de PDT 	
	 Crème Parisienne	 Cantal à la coupe	 Camembert 
	 Prune	 Purée de pomme	 Salade de fruits

Le plat ayant un * contient du porc

Le plat ayant un ° sera remplacé par une crudité pour les écoles non équipées

Plat remplacement s/porc *

/	/	/	Paëlla fruits de mer
Plat remplacement s/viande			
Omelette nature	/	Poisson meunière	Paëlla fruits de mer



Fabrication	L'origine des produits			Les labels				Programme lait & fruits	
									
Plat élaboré à la cuisine à partir de produits bruts ou naturels	Produit fabriqué ou récolté dans des exploitations locales	Produit fabriqué en Aveyron	Vieilles garanties d'origine française	Produit issu d'une exploitation haute valeur environnementale	Produit issu de l'agriculture biologique	Appellation d'origine protégée	Pêche durable	Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles	