



Menu du 29-janv. AU 2 février 2024

En vert le menu conseillé et équilibré **college la salle**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Logos menu bio	Logos	Logos menu plaisir	Logos menu chandeleur
Entrées	lentilles vinaigrette	betterave	AB	pizza 4 fromage	crepe fromage
	œuf mayonnaise	mais / salade verte		salade verte	endive aux noix
Plats principaux	emince volaille	poisson panes		wings de poulet	boulette de bœuf
	steack de fromage			paupiette de saumon	nuggets vege
garniture	petit pois	riz cantonnais	AB	carotte a la creme	coquille
	pure	legume couscous	AB	pomme de terre grenaille	epinard
laitages	camembert	comte		tomme de montagne	emmental
	yaourt nature	yaourt nature		yaourt nature	yaourt nature
desserts	beignet chocolat	compote pomme bio	AB	gateaux maison	crepe chocolat
	beignet framboise	compote pomme fraise		salade de fruit	gauffre chocolat



Produit français



Préparation contenant au moins 1 produit bio



Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP, RUP, HVE, Label rouge ...



préparation contenant au moins 1 produit local



préparé par nos soins

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

Tous nos fruits de saison sont locaux

Nos fromages de région sont produits à Arbusigny

