

## >> Menus du 20 au 17 mai

LUNDI

13 mai

Salade de betteraves et maïs

Paëlla 

Tomme noire 

 Fruit

MARDI

14 mai

Carottes râpées

 Hachis parmentier

Fromage blanc 

 Pomme

JEUDI

16 mai

Salade de pâtes

Cuisse de poulet 

Carottes persillées

Yaourt aromatisé

 Poire

VENDREDI

17 mai

Salade de tomates

Rôti de porc 

Flageolets 

Mimolette 

 Fruit



fait maison



biologique



>> L'origine des viandes est française  
(disponible en cuisine)



Produits subventionnés par l'aide de l'UE  
à destination des écoles »

>> C'est nouveau !

**Notre cuisine centrale participe au programme « Fruit et Lait à l'école » soutenu par l'Union Européenne et FranceAgriMer.**

**>> Quels sont les produits éligibles à la distribution ?**

Des fruits et légumes frais, du lait et produits laitiers, conventionnels ou sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). Les produits sous SIQO éligibles sont les produits sous appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), sous Label Rouge ou issus de l'agriculture biologique (AB). **Les produits éligibles sont proposés nature aux élèves, sans aucun ajout de sucre, sel, matière grasse, édulcorants.**