

restaurant scolaire d'Aigondigné

MENU DU MOIS DE OCTOBRE

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
6	Endives aux pommes  	7	Céleri remoulade 	9	Poireaux à la vinaigrette	10	Houmous
	Paupiette  		Chili de légumes  		Poisson   		Sauté de veau 
	Épinards   		Riz  		Semoule		Chou-fleur vapeur   
	Semoule au caramel		Fromage		Yaourt   		Fromage  
13	Tomates à la vinaigrette	14	Radis beurre  	16	Salade de pommes de terre - thon	17	Salade de fruits  
	Poulet rôti 		Beignets de salsifis		Aoxa de bœuf 		Chou blanc au gorgonzola 
	Frites		Brocoli  		Carottes  		Boudin noir 
	Fromage  		Fromage blanc  		Petit-suisse		Flageolets
	Compote		Cookies  		Fruit  		Fruit  



bio



Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »



Certification « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »



Écolabel pêche durable



Appellation d'origine (AOC / AOP) - L'Appellation d'origine protégée (AOP)



participe au dispositif lait et fruits à l'école

*ces menus peuvent être modifiés au dernier en cas de problème d'approvisionnement.

*La liste des allergènes est affichée chaque jour en fonction du menu

