

Menus du 29 mars 2021 au 02 avril 2021

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Déjeuner

Déjeuner

Déjeuner

Menu du chef

Déjeuner

Salade de riz au thon

Concombre fromage blanc et ciboulette

Salade verte œuf dur

Betteraves rouges ciboulette

Nuggets de volaille

Bœuf bourguignon VFR

Poisson meunière et son citron

Tomate farcie végétarienne

Farfalles aux petits légumes

Pommes de terre vapeur persillées

Pommes wedges

Riz IGP pilaf aux petits légumes

Duo de carottes braisées

Haricots verts HVE persillés

Yaourt vanille bio

Edam

Yaourt à boire

Fromage fondu

Banane RUP

Compote Ile de France

Donut's Oréo

Pomme golden

Petit Pain

Petit pain Flûte

Petit pain

Petit Pain

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique (locale ou non) Bio/Bio local		Recette confectionnée par le Chef à partir de produits frais.	
Produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées dans une même zone géographique (AOP/AOC)		Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France	
Produit dont au moins une étape de fabrication est réalisée dans une zone géographique définie. (IGP)		Produits issus de la région ultra périphérique DOM TOM (RUP)	
Produit de qualité supérieur par rapport au produit similaire (LR, LABEL ROUGE)		Produit pouvant convenir à une alimentation végétarienne	
Aliment à Haute Valeur Environnementale, issu d'une exploitation engagée dans une démarche particulièrement respectueuse de l'environnement (HVE)		Aliment cultivé et produit en Essonne	