



MENU



SEMAINE DU 02 AU 06 JANVIER 2023

LUNDI 2	
MARDI 3	POTAGE LEGUMES ET LENTILLES CORAILS AB POISSON PANE CŒUR DE BLE CHEVRE AB FRUIT
JEUDI 5	TABOULE RÔTI DE PORC VPF POELEE HIVERNALE AB (carotte, choux fleur, pdterre) GOUDA GALETTE DES ROIS
VENDREDI 6	SALADE VERTE, RADIS, EMMENTAL BOLOGNAISE VEGETALE PÂTE TORTI PETIT FROMAGE FRAIS



BON APPETIT !!!



plat végétarien

VBF: VIANDE BOVINE FRANCAISE

VGBF: VIANDE BOVINE FRANCAISE DU GRAND OUEST

VBUE: VIANDE BOVINE DE L'UNION EUROPEENNE

VOLAILLE ORIGINE France OU U,E ou BBC

VEAU = ORIGINE France OU U,E

PORC = ORIGINE France

AGNEAU = ORIGINE France OU U,E

PÊCHE DURABLE ; BBC (bleu, blanc, cœur)= equivalent egalim

HVE: HVE = HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

AB: PRODUIT ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AOP APPELLATION ORIGINE PROTEGEE

IGP INDICATION GEOGRAPHIQUE CONTROLEE

LABEL ROUGE

PRODUIT DE LA FERME OU PRODUIT FERMIER LOCAL

N° d'agrément Cuisine Centrale : FR 22.084.002 CE

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION