École primaire de Champrond-en-Gâtine

- Menu de cantine -

Mieux manger pour bien grandir

GEMRCN
Les menus suivent la loi GEMRCN

Lundi

09 NOV

11 Potage velouté

6 Pizza fromage
9 Salade

6 yaourt fruits

Mardi

10 NOV

6 Joue de boeuf
6 Trio de légumes

6 Croq lait

5.6.10 Brioche perdue
coulis de framboise

Jeudi

12 NOV

6 Rillette de thon

Joue de sandre
6 sauce crèmeuse
6 Poelée villageoise
6 riz

Banane

Vendredi

13 NOV

9 Carottes rapées

6 Spaghettis Bolognaises

6 Fromage blanc vanille
Reste de fruits

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE | Produit de France | Produit de l'Union européenne (agriculture biologique) | Qualité supérieure | Produit durable | Issu d'une exploitation agro-écologique CE2 | IGP | AOP | De saison | Jour poisson | Jour végétarien | Présence de porc

Des produits de qualité, pour une alimentation plus responsable, en accord avec La loi EGALIM.

Bleu Blanc Coeur
Pour la Terre, les animaux et les humains

Code allergènes (14)

1 Arachide
2 Céleri
3 Crustacés
4 Fruits à coque
5 Gluten
6 Lait
7 Lupin
8 Mollusques
9 Moutarde
10 Œufs
11 Poisson
12 Sésame
13 Soja
14 Sulfites

Code couleur des plats

- Viandes 100% non hachées
- Plats protidiques composés
- Féculents, céréales, légumes secs
- Fruits, légumes 100% crus
- Légumes et fruits cuits
- Fromages et laitages
- Glucides ajoutés
- Graisses ajoutées
- Libre (non soumis à fréquences)

Pain frais du jour de notre boulanger

PRODUIT LOCAL

Fait sur place

Attention : *les menus peuvent être modifiés ou changés selon l'approvisionnement des fournisseurs.*


BLEU
BLANC
COEUR

Fait sur place

