















































































Menus du Boréal


Du lundi 7 octobre 2024 Au vendredi 11 octobre 2024

	lundi 7 octobre	mardi 8 octobre	mercredi 9 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
D é j e u n e r	Céleri rémoulade 	Riz à la niçoise 	Duo d'agrumes	Concombre * 	Chou-fleur mimosa 
	    	   		  	 
	Sauté de porc au caramel 	Boeuf bourguignon  	Filet de poisson meunière 	dahl de lentilles corail  	Poulet coco et curry 
	 	  	  	  	     
	Torsades semi complet 	Purée de brocolis  	Frites	Lentilles corail 	Poêlée de légumes printaniers de nos régions
	 				
	Fourme d'Ambert *  	Saint-nectaire *  	Tomme blanche	Fromage fermier *  	Tomme des Pyrénées *  
					
Fromage blanc nature *  	Fruit frais de saison *  	Liégeois vanille	Eclair chocolat	Fruit frais de saison *  	
			   		


 Certification Environnementale niv. 2


 Le porc français

 Des produits laitiers à l'école


 Marine Stewardship Council

 Indication Géographique Protégée (IGP)

 Haute Valeur Environnementale (HVE)


 Agriculture Biologique européenne


 Viande Bovine Française










 Plat végétarien

 TERRES DE SOURCES

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Fruits & légumes à l'école

 Label Rouge

	Anhydride sulfureux et sulfites		Céleri		Moutarde		Oeufs		Soja
	Céréales contenant du gluten		Lait		Poissons		Fruits à coque		

La vinaigrette et le sucre sont servis à part.

* Aide UE à destination des écoles