



MENUS '4 SAISONS' | DU 29 AOÛT 2022 AU 06 NOVEMBRE 2022 |

Francheville - Menu Scolaire - Déjeuner

Du 24 oct. au 30 oct.

Du 31 oct. au 06 nov.

JOUR	Menu	Labels
LUNDI	Salade de pâtes <b>BIO</b> Sauté de veau au curry Carottes sautées aux oignons Yaourt nature sucré	<ul style="list-style-type: none"> <li>Local (L)</li> <li>Du Chef (C)</li> <li>Labels (E)</li> </ul>
MARDI	Blanquette de poisson Semoule <b>BIO</b> Tomme grise d'Auvergne Fruit de saison	<ul style="list-style-type: none"> <li>Local (L)</li> <li>Du Chef (C)</li> <li>Labels (E)</li> </ul>
MERCREDI	Salade coleslaw Boulettes de boeuf sauce tomate Potatoes Compote de pommes <b>BIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Local (L)</li> <li>Du Chef (C)</li> <li>Labels (E)</li> </ul>
JEUDI	Bolognaise végétale <b>BIO</b> Macaroni <b>BIO</b> Emmental <b>BIO</b> Fruit <b>BIO</b> de saison	<ul style="list-style-type: none"> <li>Local (L)</li> <li>Du Chef (C)</li> <li>Labels (E)</li> </ul>
VENDREDI	Chiffonade de rosette Sauté de volaille Label Rouge au basilic Haricots verts <b>BIO</b> Beignet au chocolat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Local (L)</li> <li>Du Chef (C)</li> <li>Labels (E)</li> </ul>

LE SAVIEZ-VOUS ?



LA LOI EGALIM

Les labels de qualité

- Label Rouge
- Pêche durable
- Bleu Blanc Coeur
- AOP
- AOC
- IGP
- HVE
- BIO
- Produit de la ferme
- Certification environnementale

