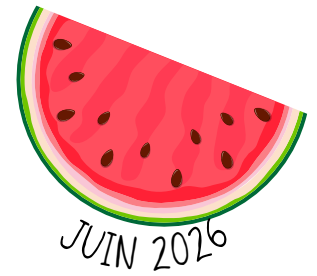


MENUS RESTAURANTS

SCOLAIRES MUNICIPAUX



semaine
26/05- 29/05

semaine
01/06- 05/06

semaine
08/06- 12/06

semaine
15/06- 19/06

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

	salade composée Bœuf Bourguignon haricots beurre BIO pomme	Concombre a la crème cuisson de volaille grillée semoule BIO fromage BIO fruit	salade du chef jambon coquillettes fruit frais
Pain confiture + compote	Pain confiture + compote	Pain confiture + compote	Pain confiture + compote
Carottes râpées Steak haché pommes dauphines fromage fruit frais	Duo de crudités BIO sauté de dinde Brocolis Bio fromage Fruit	Salade verte BIO Chipolatas patates douces sautées fruit	Surimi mayonnaise Brochette de volaille duo de légumes BIO fruit BIO
Pain confiture + yaourt	Pain confiture + yaourt	Pain confiture + yaourt	Pain confiture + yaourt
Pique Nique	Tomates Mozza pâtes Bolo fromage BIO fruit frais	tomates Vinaigrette Boulettes a la tomate riz BIO pâtisserie Maison	Salade composée pâtes au saumon salade verte Pâtisserie
Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit
Concombre a la crème Hachis parmentier Veggie Salade BIO yaourt Local	carottes rappées Lasagnes Veg Salade Bio yaourt local BIO	salade Composée chili sin Carne riz BIO yaourt Local	Salade de crudités Coquillettes Bolo BIO fromage fruit BIO
Pain nutella + compote	Pain nutella + compote	Pain nutella + compote	Pain nutella + compote
lentilles vinaigrette poisson du jour épinards a la crème fruit BIO	Pizza Dos de merlu légumes du soleil fruit frais BIO	salade verte Hamburger frites Glace	Pêches au thon Poisson frais purée yaourt
Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit	Pain confiture + fruit



Le pain proposé au menu et au goûter est produit localement.



"fait maison"



produit local



produit bio



Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Meung-sur-Loire



ALLERGÈNES

Les plats cuisinés par la cuisine centrale de la ville de Meung-sur Loire peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, oeuf, crustacés, poisson, mollusque, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (<10mg/kg)

INFORMATIONS SIQO ET MENTIONS VALORISANTES

Tous nos yaourts et crèmes desserts sont locaux
 Nos pommes de terre proviennent d'un agriculteur local
 Tous nos poissons et crustacés sont labellisés MSC
 100% des viandes proviennent d'un abattoir situé dans le 41
 Nos Protéines végétales proviennent de l'entreprise Intact au Baule

AOP : Appellation d'Origine Protégée

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

IGP : Indication Géographique Protégée

RUP : Région Ultra Périphérique

STG : Spécialité Traditionnelle Garantie

MSC : Pêche Durable