














CROQ MIDI

Restaurant scolaire Échiré
restoscolaire.echire@orange.fr

05.49.25.21.38



Semaine du 15 au 19 avril 2024

<p>Lundi 15 Concombre Pavé de saumon  Brocolis braisés Fromage Éclair</p>	<p>Mardi 16 Friand    Sauté de poulet noix de cajou Pois gourmands Fromage Fruit</p>
<p>Goûter : Récré o'lé Fruit</p>	<p>Goûter : Goûter au foyer logement</p>
<p>Mercredi 17 Véggie Salade bouchée camembert Carbonara de courgettes  Riz  Yaourt sucré   Biscuit</p>	
<p>Goûter : Crème dessert   Banane</p>	
<p>Jeudi 18 Mâche Burger Frites Glace</p>	<p>Vendredi 19 Tomate vinaigrette filet mignon   Flageolets Fromage Compote </p>
<p>Goûter : Pain bâton de chocolat</p>	<p>Goûter : Yaourt à boire Biscuit</p>



Agriculture
Biologique



Appellation
d'Origine
contrôlée



Bleu Blanc Coeur



Haute valeur
environnementale



Fait maison



Pêche Durable



Indication
Géographique
Protégée



Appellation
d'Origine Protégée



Local



Bon et Engagé



Label Rouge



CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2



Viandes de France



Recette
Traditionnelle



Paysan Breton

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements et contraintes de services

Du pain fourni par nos boulangeries Peloton et Chevallereau à Echiré sera mis à disposition tous les jours aux goûters
Pour plus d'information sur la composition des plats pouvant contenir des allergènes, merci de contacter le restaurant scolaire.

Les fruits proposés sont de saison

Pour tous renseignements sur les allergènes merci de contacter le restaurant scolaire au:05.49.25.21.38