

CROQ MIDI

Restaurant scolaire Échiré
restoscolaire.echire@orange.fr

05.49.25.21.38



Semaine du 22 au 26 avril 2024

<p>Lundi 22 Véggie</p> <p>Salade quinoa  </p> <p>Lasagnes Véggie  </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Mardi 23</p> <p>Thon tomate vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
<p>Goûter :</p> <p>Pain fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Goûter :</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Pain au chocolat</p>
<p>Mercredi 24</p> <p>Concombre</p> <p>Normandin de veau  </p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert  </p>	
<p>Goûter :</p> <p>Fromage blanc vanille  </p> <p>Fruit</p>	
<p>Jeudi 25</p> <p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Poisson Meunière</p> <p>Galette de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Vendredi 26</p> <p>Radis beurre</p> <p>Rougail saucisses </p> <p>   Riz</p> <p>Glace</p>
<p>Goûter :</p> <p>Cake</p> <p>Compote à boire</p>	<p>Goûter :</p> <p>Beignet</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