

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

Des élémentaires

80%

cette semaine

fait  
maison

SAINT GREGOIRE

Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre
Entrée	Carottes râpées  Tomate mozzarella 	Crème de betterave à l'ail  Betteraves vinaigrette maïs
Plat	Pâtes À la carbonara 	Parmentier de bœuf  Salade verte
Fromage	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Banane au chocolat  Poire au chocolat  Corbeille de fruits	Salade de Fruits  Fruits au sirop Corbeille de fruits

## Un produit local, c'est quoi ?

C'est un produit (fruits, légumes, pain, viandes, fromages ...) qui est cultivé à côté de chez toi ou à moins de 150 km de la cantine.

### Pourquoi c'est bien de consommer des produits locaux ?

Pour réduire les transports vers le lieu de consommation, et donc la pollution. En bref, c'est bon pour la planète !



	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
	Radis beurre  Concombre À la menthe 	Saucisson à l'ail  Mortadelle
	Pizza aux 3 fromages  <del>Salade verte</del> <b>Végétarien</b>	Blanquette de poisson  Carotte vapeur
	<del>Fromage à la coupe</del> Petit suisse	Fromage à la coupe Fromage blanc
	Moelleux Citron  Moelleux au chocolat  Corbeille de fruits	Ile flottante Fromage blanc confiture Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

