

Les menus

de la semaine du 14 au 18 septembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves cuites à la vinaigrette	Carottes rappés au citron	Salade de pâtes au surimi		Concombre
Plat	Chili con carne	Pizza au fromage et poivrons	Curry d'agneau	Moules marinières	Croq veggie
Accompagnement			Courgettes braisées	Frites	Haricots beurre
Produit laitier	Ortolan	Edam	Tomme grise	Emmental	Fromage de chèvre
Dessert ou fruit	Raisin et autres fruits de saison	Glace	Prune et autres fruits de saison	Nectarine et autres fruits de saison	Gateau maison

C'est quoi tous ces logos ???
On t'explique !



Le label **Agriculture biologique** certifie que la nourriture est faite sans produits chimiques, en respectant la nature, les animaux et la santé.



La charte **Bleu Blanc Cœur** nous informe que les aliments viennent d'animaux bien nourris, pour faire des produits meilleurs pour la santé et pour la planète



Les programmes européens **Fruits et légumes à l'école** et **Lait et produits laitiers à l'école**, soutiennent la distribution de fruits et légumes et/ou de lait et de produits laitiers aux enfants, dans les écoles.



Le label **Viandes de France** est une signature qui permet aux consommateurs d'identifier une viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France.



Le label Appellation d'Origine Protégée (AOP) est un tampon spécial qui dit qu'un aliment vient d'un endroit précis et qu'il est fait comme on le fait là-bas depuis très longtemps.



Menu Végétarien, tu ne mangeras pas de viande.



Le tampon **On mange local** signifie que le plat a été élaboré avec des produits cultivés ou élevés à Liffré ou à côté de Liffré.