

Les menus

de la semaine du 28 septembre au 2 octobre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade de riz	Haricots verts vinaigrette	Duo de chou rouge et chou blanc	Céleri rémoulade
Plat	Poisson du jour	Crousti fromage	Rougail saucisse	Carbonade de boeuf	Consommé de lentilles et ses légumes
Accompagnement	Brocolis	Salade verte (non assaisonné)	Riz	Carottes	Quinoa
Produit laitier	St Paulin				Emmental
Dessert ou fruit	Orange et autres fruits de saison	Banane et autres fruits de saison	Fromage blanc	Compote	Gâteau 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 protéger les 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.

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.