

SIVU RPI SORDE L'ABBAYE – SAINT-CRICQ DU GAVE – CAUNEILLE

MENU DE LA SEMAINE 41



Du 7 Octobre au 11 Octobre 2024



| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------------------------|--|---------------|-------------------|
| Rillettes de sardines | Menu végétarien Potage potiron | Pâté basque | Potage de légumes |
| Rôti d'épaule d'agneau | Gratin de coquillettes de pois chiche | Rôti de dinde | Filet d'aiglefin |
| Pommes de terres et légumes | | Pois cassés | Epinards |
| Kiri | Eclair au chocolat | compote | Glace |

Pains bio de la boulangerie « les chemins du pain » à Cauneille

VIANDES ORIGINES FRANCAISES TRACABILITE DISPONIBLE EN CUISINE

vert = bio | bleu = bio local | rouge = local | violet = bio équitable

Le restaurant scolaire s'est engagé dans une labellisation ECOCERT, pour promouvoir le fait maison, le bio et les produits locaux.