








Menus 5 composantes

Du 1 au 5 avril 2024



Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Radis roses et Beurre Mat: radis rondelle	Salade de lentilles Vinaigrette moutarde	*** C'est la fête : Repas de Printemps *** 1/2 œuf dur sur son nid de carotte bio 	Tomate ciboulette
Plat protidique	FERIE	Filet de poisson blanc meunière et citron	Escalope de dinde au jus sauce barbecue	Blanquette de veau	Chili sin carne
Sa garniture		Pommes vapeur	Petits pois carotte	Purée de patate douce	Riz créole bio 
Produits laitiers		Fromage fondu Vache qui rit bio 	Fromage blanc et sucre	Bleu d'Auvergne AOP 	Camembert
Desserts		Crème dessert vanille	Fruit saison bio 	Moelleux choco pépité et crème fouettée	Fruit de saison bio 
	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
		Purée de pomme (hve) Petit beurre	Pain au lait Barre de chocolat Jus orange	Paillotine banane	Chausson aux pommes Lait nature 



Produit issu de l'Agriculture Biologique

IGP: Indication géographique protégée



Charolais



Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale de niveau 2



Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien



Produit de la mer durable