

Menus 5 composantes

Du 22 au 26 avril 2024

Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Betterave bio à l'échalotte 	Salade de tomates Vinaigrette moutarde	Macédoine mayonnaise	Pizza au fromage	Concombre en rondelles
Plat protidique	Farfalles aux légumes du sud et dés de fromage de brebis	Sauté de porc aux petits oignons <i>S/P : aiguillette de poulet aux petits oignons</i>	Saucisse de volaille et ketchup	Rôti bœuf au jus	Colin d'Alaska pané au riz soufflé 
Sa garniture		Boulgour bio 	Purée de pommes de terre	Fondu de poireaux et riz IGP	Haricots beurre persillés
Produits laitiers	Cantal AOP 	Bûche mélangée	Petit fromage blanc aux fruits (filou)	Yaourt nature sucré 	Fromage frais Tartare nature
Desserts	Purée pomme/abricot	Yaourt sur lit d'abricot de la ferme de Grignon (HVE)	Fruit de saison bio 	Ananas 	Mousse chocolat lait

Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
Biscuit palmier Fruit de saison	Purée pomme/fraise Gâteau fourré cacao	Pain et confiture Pomme	Gaufrette vanille Yaourt nature	Lait nature Pain d'épices



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Charolais



Certification environnementale de niveau 2

IGP: Indication géographique protégée



Appellation d'Origine Protégée



Haute valeur environnementale



Produit label Rouge



Décongelé



Plat végétarien



Produit de la mer durable