

Menus 5 composantes

Du 8 au 12 avril 2024 - Vacances scolaires

Menu végétarien 

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Panais râpés sauce fromage blanc ciboulette	Salade iceberg Vinaigrette moutarde	Galantine de volaille et cornichons	*** Les Pas Pareilles *** Tomate concassée, maïs et chips de maïs	Concombres vinaigrette
Plat protidique	Colin pané au riz soufflé 	Cuisse de poulet rôti et son jus Mat: Plion de poulet	Croque-monsieur au thon 	Farfalle, pesto de brocolis et haricots blancs	Rôti de veau au jus
Sa garniture	Poêlée de légumes (courgettes, haricots plats, maïs)	Riz bio à l'indienne 	Salade verte		Haricots verts sautés
Produits laitiers	Fromage blanc aromatisé	Pointe de Brie	Saint Paulin	Yaourt nature bio et sucre 	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
Desserts	Fruit saison bio 	Mousse au chocolat noir	Purée de pomme/poire bio 	Fruit saison	Tarte abricot 

Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
Biscuit palmier Compote pomme fraise	Fruit de saison Gâteau fourré cacao Lait nature	Pain et confiture Pomme	Galette pure beurre Yaourt à boire arôme fraise Poire	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