

Menus 5 composantes

Du 15 au 19 avril 2024 – Vacances scolaires

Menu végétarien



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Œuf dur mayonnaise	Rillette de thon	Tomate ciboulette	Carottes râpées vinaigrette à l'huile d'olive colza citron 	Crêpe à l'emmental
Plat protidique	Tajine de légumes pois chiches et semoule	Emincé de dinde sauce 4 épices 	Portion de merlu sauce au citron 	Nuggets de poulet et ketchup	Sauté de bœuf sauce tomate et origan 
Salade garniture		Purée épinard	Courgettes bio 	Macaroni	Carottes persillées
Produits laitiers	Yaourt nature bio + sucré 	Coulommiers	Fromage frais Fraidou	Yaourt bio aromatisé framboise 	Edam
Desserts	Grillé aux pommes	Fruit de saison bio 	Semoule lait	Purée de pommes fraîches locales à la cannelle	Fruit de saison bio 

Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle	Goûter maternelle
Pain Fromage fondu Jus d'ananas	Pain au chocolat Lait nature	Jus de pomme Brioche et confiture	Madeleine Lait fraise Banane	Yaourt à boire arôme vanille Génoise fourré fraise



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