

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 15/04/2024	MARDI 16/04/2024	MERCREDI 17/04/2024	JEUDI 18/04/2024	VENDREDI 19/04/2024
Concombres HVE à la menthe et fromage frais	Carottes HVE râpées	Salade de cœur de palmier	Céleri Bio vinaigrette	Macédoine de légumes CE2
Sauté de bœuf au paprika	Aiguillettes de poulet aux herbes	Rôti de porc SP: Rôti de dinde	Jambon de poulet	Filet de lieu sauce poivrons
Poêlée de légumes Bio et pommes de terre	Coquillettes Bio	Lentilles Bio	Fondue de poireaux et macaroni Bio	Boullgour et ratatouille Bio
Vache Picon	Saint Nectaire AOP	Gouda	Carré de l'Est	Tomme blanche
Pomme Bio	Compote pomme abricot	Salade de fruits	Purée pomme pruneau	Ananas Bio
Pain	Pain Bio	Pain Bio	Pain Bio	Pain
YAOURT AROMATISÉ CRACOTTES	KIVI PAIN ET BEURRE	PETIT SUISSE GAUFRE	BANANE MADELEINES	COMPOTE PAIN AU LAIT

Sous réserve de modifications.

GOÛTERS

Légende

	Label Rouge		Pêche responsable		Ceufs Plein Air		Appellation d'Origine Protégée (AOP)		Viande Bovine Française (VBF)		Indication Géographique Protégée (IGP)		Le Porc Français	SP : Sans Porc
	Agriculture Biologique Europe		Volaille Française		Plat végétarien		Haute Valeur Environnementale (HVE)		CE2 Certification Environnementale de niveau 2		Région Ultrapériphérique (RUP)		Bleu Blanc Cœur	