

Semaine du 27 au 31 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Secteurs grands et moyens					
Collation de 9 heures	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Repas de 11 heures	Salade verte maïs et carottes Osso bucco Pommes vapeur Fromage Fruit de saison	Salade orientale Couscous au poulet Fromage Fruit de saison	Quiche au fromage Rôti de porc Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Betteraves persillées Raviolis au fromage Sauce tomate Fruit de saison	Carottes râpées Paëlla au poisson Fromage Fruit de saison
Goûters	Pain Fromage - Fruit	Pain des fleurs** - Fruit Fromage blanc	Pain -Yaourt-Fruit	Pain Fromage blanc - Fruit	Pain- Yaourt Compote
Secteur bébés					
Soupe bébés	Carottes	Haricots verts	Carottes	Courge	Courgettes
Repas de 11 heures	Haché de veau Purée de petits pois Compote	Escalope de poulet Purée de butternut Compote	Rôti de porc Purée de haricots beurre Compote	Bavette Framboisine Compote	Dos de poisson Purée de brocolis Compote
Goûters	Pain Yaourt-Fruit	Pain des fleurs** Fruit Fromage blanc	Biscuit Yaourt-Fruit	Pain -Fruit Fromage blanc	Biscuit Yaourt-Fruit

Viande régionale de boucherie : La Cheville Cigaloise

- (1) Viande de bœuf & veau origine France
- (2) Viande de porc origine France
- (3) Volaille origine France

Conformément à la loi Egalim nos repas contiennent au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

