

Semaine du 19 au 23 février 2024

	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	Radis beurre Tortilla Fromage Fruit de saison	Salade d'endives Escalope ¹ milanaise Pâtes au gruyère Fruit de saison	Samossa aux légumes Lasagnes épinards ricotta Fruit de saison	Salade de pois chiches Tajine de poulet ³ Fromage Fruit de saison	Soupe de légumes Dos de poisson sauce aurore Pommes vapeur Fruit de saison
Goûters	Biscuit Fromage blanc Fruit	Pain-Fromage Fruit	Gôter maison Fruit	Pain Yaourt -Fruit	Pain des fleurs Fromage blanc Compote
Secteur bébés					
Soupe bébés	Carottes	Haricots verts	Potimarron	Courgettes	Chou fleur
Repas de 11 heures	Œuf dur Purée de brocolis Compote	Escalope de veau ¹ Purée de haricots verts Compote	Jambon ² Purée de carottes Compote	Blanc de poulet ³ Purée de courgettes Compote	Dos de poisson Purée de courge Compote
Goûters	Biscuit Fromage blanc Fruit	Pain Yaourt Fruit	Biscuit Fromage blanc Fruit	Pain Yaourt Fruit	Pain des fleurs Fromage blanc Fruit

- (1) Viande de bœuf ou de veau élevé et abattu en France
 (2) Viande de porc origine France Lot ou Aveyron
 (3) La volaille, origine France Aveyron ou Gers, élevée et abattue en 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

