

Semaine du 26 février au 1^{er} mars 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	Salade de haricots verts Hachis parmentier ¹ Fromage Fruit de saison	Soupe de légumes Omelette aux champignons Pommes de terre sautées Fromage Fruit de saison	Soupe de lentilles corail Rôti de veau ¹ Purée de carottes au thym Fromage Fruit de saison	Avocat Sauté de porc ² à la tomate Blé Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes Dos de saumon Purée de potimarron Fromage Fruit de saison
Goûters	Pain Fromage blanc Fruit	Pain – chocolat Yaourt - Fruit	Gouter maison Fruit	Pain des fleurs Yaourt Compote	Biscuit Fromage blanc Fruit
Secteur bébés					
Soupe bébés	Haricots verts	Potimarron	Chou fleur	Patate douce	Courgettes
Repas de 11 heures	Haché de boeuf ¹ Purée de carottes Compote	Œuf dur Purée de brocoli Compote	Haché de veau ¹ Purée de patate douce Compote	Sauté de porc ² Purée de haricots verts Compote	Dos de poisson Purée de potimarron Compote
Goûters	Pain Fromage blanc Fruit	Pain Yaourt Fruit	Biscuit Fromage blanc Fruit	Pain des fleurs Yaourt Fruit	Biscuit 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

