

Semaine du 11 au 15 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 riz Filet de poulet ³ Poêlée forestière Fromage Fruit de saison	Salade verte Sauté de porc ² aux carottes Gnocchis à la romaine Fruit de saison	Coleslaw Veau Marengo Pommes vapeur Fromage Fruit de saison	Œuf au thon Lasagnes aux légumes Fruit de saison	Soupe parmentière Dos de poisson au citron Brocolis Fromage Fruit de saison
Goûters	Pain- Fruit Yaourt	Pain des fleurs- Fruit Fromage blanc	Goûter maison Jus de fruit	Pain – chocolat - Fruit Fromage	Biscuit - Fromage blanc- Compote
Secteur bébés					
Soupe bébés	Carottes	Haricots verts	Patate douce	Brocoli	Panais
Repas de 11 heures	Filet de poulet ³ Purée de chou fleur Compote	Sauté de porc ² Purée de carottes Compote	Haché de veau ¹ Purée de haricots verts Compote	Œuf dur Purée de courge Compote	Dos de poisson Purée de brocolis Compote
Goûters	Pain - Fruit Yaourt	Pain des fleurs Fromage blanc - Fruit	Biscuit - Fruit Fromage blanc	Pain -Yaourt- Fruit	Biscuit - Fruit Fromage blanc

- (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

