

Semaine du 25 au 29 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	Quiche au fromage Osso bucco ¹ Petits pois Carottes Fruit de saison	Salade orientale Couscous au poulet ³ Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes Rôti de porc ² Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Salade de maïs et betteraves Raviolis ¹ au fromage Sauce tomate Fruit de saison	Carottes râpées Paëlla au poisson Fromage Fruit de saison
Goûters	Pain - compote Yaourt	Biscuit - Fruit Fromage blanc	Goûter maison Jus de fruit	Pain des fleurs- Fromage - Fruit	Pain – confiture Yaourt - Fruit
Secteur bébés					
Soupe bébés	Carottes	Haricots verts	Patate douce	Brocoli	Chou fleur
Repas de 11 heures	Haché de veau ¹ Purée de petits pois Compote	Escalope de poulet ³ Purée de butternut Compote	Rôti de porc ² Purée de haricots beurre Compote	Bavette ¹ Framboisine Compote	Dos de poisson Purée de carottes Compote
Goûters	Pain - compote Yaourt	Biscuit - Fruit Fromage blanc	Biscuit - Fruit Yaourt	Pain des fleurs- Fromage blanc- Fruit	Pain Yaourt - 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

