

Semaine du 4 au 8 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 lentilles Omelette au fromage Haricots verts Fruit de saison	Carottes râpées Filet mignon ² Polenta gratinée Fruit de saison	Soupe de vermicelle Pot au feu ¹ Fromage Fruit de saison	Salade d'endives Gratin de butternut au fromage de chèvre Fruit de saison	Radis-beurre Seiche à la tomate Riz Fromage Fruit de saison
Goûters	Pain – Miel - Fruit Yaourt	Pain des fleurs- Fruit Fromage blanc	Goûter maison Jus de fruit	Pain - Fruit Fromage	Biscuit - Fromage blanc- Compote
Secteur bébés					
Soupe bébés	Carottes	Haricots verts	Patate douce	Brocoli	Panais
Repas de 11 heures	Œuf dur Purée de haricots verts Compote	Filet mignon ² Purée de carottes Compote	Bavette ¹ Purée de navets Compote	Filet de poulet ³ Purée de butternut Compote	Dos de poisson Purée de patate douce 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

