

Semaine du 15 au 19 avril 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	Sardines Gratin de pâtes et courgettes Fruit de saison	Taboulé Emincé de volaille ⁽³⁾ Haricots verts Fromage Fruit de saison	Roulé tomate/chèvre Sauté de porc ⁽²⁾ à la moutarde Printanière de légumes frais Fruit de saison	Céleri râpé au yaourt Sauté de dinde ⁽³⁾ aux champignons Riz Fruit de saison	Betteraves persillées Dos de saumon en sauce Pommes vapeur Fromage Fruit de saison
Goûters	Pain – Miel Yaourt - Fruit	Pain des Fleurs – Fruit- Fromage blanc	Semoule au lait - Fruit	Pain - Fromage - Compote	Corn Flakes -Lait Fruit
Secteur bébés					
Soupe bébés	Courge	Carottes	Haricots verts	Patate douce	Courgettes
Repas de 11 heures	Œuf dur Purée de courgettes	Blanc de poulet ⁽³⁾ Purée de haricots verts Compote	Jambon ⁽²⁾ Purée de carottes Compote	Bavette ⁽¹⁾ Purée de Chou-fleur Compote	Dos de poisson Framboisine Compote
Goûters	Pain Yaourt - Fruit	Pain des fleurs** – Fruit Fromage blanc	Biscuit Yaourt – Fruit	Pain -Fromage blanc – Fruit	Pain–Yaourt Fruit

Viande régionale de boucherie : La Cheville Cigaloise

(1)Viande de bœuf & veau origine France

(2)Viande de porc origine France

(3)Volaille origine 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

