

AUX 4 COINS DE FRANCE MENUS

LUNDI

09-mars

Taboulé



Sauté d'agneau aux herbes de
Provence



Ratatouille bio



Yaourt de brebis bio



Poire bio



MARDI

10-mars

Rillettes de porc bio



Filet de saumon grillé



Moquette de Vendée Label
Rouge



Bûche de chèvre bio



Crêpe bio au sucre



MERCREDI

11-mars

Betteraves rouges bio rapées



Potée auvergnate bio



Choux, carottes et pommes de
terre bio



St Nectaire AOP



Compote de pomme-coing bio



JEUDI

12-mars



Macédoine mayonnaise



Gratin de pommes de terre au
reblochon AOC



Salade verte bio



Pomme bio



VENDREDI

13-mars

Endives et pommes bio



Carbonade flamande de
bœuf



Petits pois bio



Mimolette bio



Gaufre au sucre

LEGENDE



Fait par nos soins



Matière produite sur le territoire



Réalisé à partir de produits bio



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles



Menu des Bambins



Matière produite en Auvergne



Produit de saison



Repas végétarien

NB: sous réserve de modification pour un produit équivalent.

Aucun fromage au lait cru ne peut être servi aux enfants de maternelle :
un fromage de substitution sera donc proposé.

La liste des allergènes* est visible sur le portail famille et en cuisine/réfectoire.