

LUNDI 6

MARDI 7

MERCREDI 8

JEUDI 9

VENDREDI 10

FERIE

 Jambon blanc LR
Blanc de poulet

Salade de betteraves

Crêpe au fromage

 Carottes râpées BIO 

Purée de pommes de terre
Haricots verts
& beurre frais

 Sauté de bœuf LR façon
carbonnade flamande 
(carottes, pain d'épices,
cassonade, moutarde, herbes de
Provence...)

Mélange de légumes &
haricots plats

 Pavé de merlu au citron 
Steak de colin au citron (1)

 Yaourt nature BIO 

Frites

Tomme des Pyrénées IGP 

Petit pois au jus

 Fruit de saison BIO 

Flan à la vanille

 Fruit de saison BIO 

 Clafoutis aux pêches

GOUTER *

GOUTER

GOUTER *

GOUTER *

Pain
Petit moulé nature
Compote pomme fraise

Lait équitable
Fourrandise au citron
Fruit de saison

Gaufre pâtissière
Fromage frais & sucre
Jus d'orange 100%

Pain
Confiture abricot
Fruit de saison

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

 Label rouge  CE2  Indication géographique protégée  Appellation origine protégée  Appellation origine contrôlée  Banane Région ultra périphériques
 Agriculture biologique  Spécialité du chef  Plat durable  Poisson issu de la pêche durable  Lait et produit laitier à l'école  Fruits & légumes à l'école

LUNDI 27

Salade de haricots verts

Hachis parmentier
+ beurre

Tomme BIO

Compote de pommes BIO

GOUTER *

Lait équitable
Fourrandise au chocolat
Fruit de saison

LE JOUR DU VÉGÉ

MARDI 28

Concombre vinaigrette

Coquillettes BIO
à la mexicaine
(poivrons, maïs, haricots rouge,
cumin, paprika...)
+ emmental râpé

Fruit de saison

GOUTER *

Pain
Confiture d'abricot
Yaourt nature & sucre

MERCREDI 29

Pavé de merlu
sauce aurore

Polenta BIO

Fraidou

Flan vanille

GOUTER

Galette St Michel
Fromage frais aux fruits
Compote pomme fraise

JEUDI 30

Rôti de bœuf BIO
& mayonnaise

Frites
Pommes rissolées (1)

Yaourt nature BIO

Cake à la carotte

GOUTER *

Pain
Fromage fondu
Fruit de saison

VENDREDI 1^{er} Mai

FERIE

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge CE2 Indication géographie protégée Appellation origine protégée Appellation origine contrôlée Banane Région ultra périphériques
Agriculture biologique Spécialité du chef Plat durable Poisson issu de la pêche durable Lait et produit laitier à l'école Fruits & légumes à l'école