



RESTAURANT SCOLAIRE

Menus Maternelles

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine du
27 au 31
Mars 2023

Salade de haricots verts
Pâtes bolognaise Bio
Compote de pommes Bio
1,3,4,7,10,12

Potage à la tomate
Vermicelles Bio
Filet de colin beurre citron
Riz Bio
Fromage fondu
Banane
1,3,4,7,9

Carottes râpées
Blanquette de veau Bio
Pommes de terre vapeur
Emmental
Yaourt aromatisé Bio
1,7,9,10,12

Avocat
Saucisses
Lentilles
Panna Cotta caramel
7,10,12

Semaine du
3 au 7
Avril 2023

Salade de riz
Cuisse de poulet Bio
Haricots verts Bio
Petits Suisses aromatisés Bio
1,3,4,7,10,12

Betteraves
Hachis parmentier
Salade verte
Edam
Flan nappé caramel
7,10,12

Salade Coleslaw
Couscous agneau
Emmental
Fromage blanc sucré
3,7,10,12

Velouté de légumes
Poisson pané
Haricots plats d'Espagne
Plateau de fromages
Corbeille de fruits
1,3,7,9

Semaine du
10 au 14
Avril 2023

**Vacances
Scolaires**

**Vacances
Scolaires**

**Vacances
Scolaires**

**Vacances
Scolaires**

Semaine du
17 au 21
Avril 2023

**Vacances
Scolaires**

**Vacances
Scolaires**

**Vacances
Scolaires**

**Vacances
Scolaires**

Toutes les viandes proposées et servies sont nées / élevées / abattues en France



Produits Issus de l'Agriculture Biologique



Produits Faire Maison



Haute valeur environnementale

Allergènes

- | | |
|-------------|------------------------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coques |
| 2 Crustacés | 9 Celeri |
| 3 Oeufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sesame |
| 5 Arachides | 12 Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |



Étoile & Clé de l'Aquitaine

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problèmes d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté.