



# MENUS ENFANTS



	<b>lun 01/04/2024</b>	<b>mar 02/04/2024</b>	<b>mer 03/04/2024</b>	<b>jeu 04/04/2024</b>	<b>ven 05/04/2024</b>
S E M A I N E  1 4		Potage de légumes	SALADE A L'EMMENTAL	Radis	tourin à la tomate
		Steak	POISSON DU JOUR	Rougaille végétarienne	parmentier de canard
		Pennes	Purée de brocolis	yaourt	salade verte
		Fromage blanc	FRUITS DE SAISON		flognarde aux pommes
S E M A I N E  1 5	<b>lun 08/04/2024</b>	<b>mar 09/04/2024</b>	<b>mer 10/04/2024</b>	<b>jeu 11/04/2024</b>	<b>ven 12/04/2024</b>
	Salade mais	Carottes râpées	Betterave vinaigrette	Tartines de fromage fondu	Potage de saison
	Pilon de poulet	Rôti de veau	Saucisse de volaille	Pintade	Boulette de lentilles vertes
	Frites	Petits pois	Purée de pommes de terre	Macaronis	Ragoût de légumes
	Salade de fruits	Compote abricots	Yaourt sucré	Fruit de saison	Pâtisserie
S E M A I N E  1 8	<b>lun 29/04/2024</b>	<b>mar 30/04/2024</b>	<b>mer 01/05/2024</b>	<b>jeu 02/05/2024</b>	<b>ven 03/05/2024</b>
	Salade de pommes de terre	Tomate vinaigrette		Betterave vinaigrette	Concombre vinaigrette
	Sauté de porc au curry	Steak		Hachis parmentier de légumes	Sauté de poulet citron
	Carotte braisée	Macaronis		Salade de fruit	Boulgour
	Yaourt chocolat	Compote poires			Glace
	<b>*Biologique/label</b>	<b>*Biologiques et locale</b>	<b>équitable</b>	<b>*produit bruts ou peu transformés fait maison</b>	<b>*non bio</b>



**végétarien**

\*Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.

\*Le poisson de la criée est issu d'une pêche durable et de saison.

\*Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la

provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements