



## MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES MATERNELLES

SEMAINE 17	LUNDI 22/04/2024	MARDI 23/04/2024 <i>100% VÉGÉTARIEN</i>	MERCREDI 24/04/2024	JEUDI 25/04/2024	VENDREDI 26/04/2024 <b>MENU GRÈVE</b>
<b>ENTRÉE</b>	/	Duo betterave bio/locale + maïs	/	/	/
<b>PLAT CHOIX N°1</b>	Nuggets de poisson frais	Orzo HVE aux épinards (pépiniertes HVE, pois chiche, épinard, tomate)	Boulette de bœuf VBF BBC	Jambon de porc	Raviolis (saumon ou légumes)
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Carottes en rondelles sauce Boursin	/	Brisures de riz à la tomate	Purée de courgettes	/
<b>LAITAGE</b>	Mini Roitelet	Yaourt bio à la vanille	Bûche du Pilat (fromage à la coupe)	Babybel	/
<b>DESSERT</b>	Poire au sirop	/	Fruit de saison	Palet Sarthois au chocolat local (fabriqué à base de farine de pains invendus)	Compote pomme/cerise et gâteau sec

<b>GOÛTER</b>	Moelleux marbré	Baguette LR	Croissant	Baguette LR + confiture de fraise bio	Petit beurre bio
	/	Samos	/	Pêche au sirop (coupelle)	Compote gourde
	Lait commerce équitable	Jus multifruits plein fruit	Lait aromatisé au chocolat	Lait commerce équitable	Lait commerce équitable

Agriculture biologique*	Pêche durable MSC	Bleu blanc cœur	IGP Indication géographique protégée	AOP Appellation d'origine protégée	Label Rouge	Environnemental CE2	HVE Haute valeur environnementale	Élaboré sur place par nos équipes
-------------------------	-------------------	-----------------	--------------------------------------	------------------------------------	-------------	---------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Dans les restaurants scolaires, les viandes de bœuf, agneau, veau, mouton proposées dans les restaurants proviennent de **circuit court**.

\*Sur le menu d'AVRIL, nous proposons **23,33% de composantes en Agriculture biologique** (hors centre de loisirs).  
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de difficulté d'approvisionnement.