



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 MENU GRÈVE			
ENTRÉE	/	Duo betterave bio/locale + maïs	/	/	/			
PLAT CHOIX N°1	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)			
ACCOMPAGNEMENT	Carottes en rondelles sauce Boursin	/	Brisures de riz à la tomate	Purée de courgettes	/			
LAITAGE	Mini Roitelet	Yaourt bio à la vanille	Bûche du Pilat (fromage à la coupe)	Yaourt nature BBC et local (issu de la ferme du Viltain dans le 78)	/			
DESSERT	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			
GOÛTER	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.