

MENUS DES VACANCES

PRINTEMPS

<p>Lundi 22/04/24</p> <p><u>Crudités à croquer</u> <u>et Saint-Môret</u> Chipolatas Purée de pois cassés Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 23/04/24</p> <p>Marguerite de boulghour Gratin de courgettes Yaourt aux fruits <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Mercredi 24/04/24</p> <p>Rôti de veau au jus Printanière de légumes maison Saint Paulin BIO AB <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Jeudi 25/04/24</p> <p><u>Salade de chèvre</u> <u>chaud</u> Calamar à l'armoricaine Riz Crème renversée</p>	<p>Vendredi 26/04/24</p> <p>Cuisse de poulet Frites Piq et croq <u>Salade de fruits de</u> <u>printemps</u></p>
<p>Lundi 29/04/24</p> <p>Croque-Monsieur Haricots verts sautés BIO AB Tomme blanche <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Mardi 30/04/24</p> <p>Daube de bœuf Pâtes Brillat-Savarin IGP <u>Fruit de saison</u></p>	<p>Mercredi 01/05/24</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Jeudi 02/05/24</p> <p><u>Carottes râpées</u> Brochette de poisson pané Poêlée de légumes Kiri Tarte au chocolat</p>	<p>Vendredi 03/05/24</p> <p><u>Salade d'avocat,</u> <u>tomates, maïs</u> Gratin de gnocchis aux épinards Fromage blanc fraise BIO AB</p>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable

Nouveauté

Menu végétarien

Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée

Indication Géographique Protégée

Label Rouge

Haute Valeur Environnementale

Agriculture Biologique



Du pain frais **BIO**, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont **BIO** issus de poules élevées en plein air en production locale.

*Sauf fruits exotiques