

MENU DE LA SEMAINE

Du 17 au 21 mars

	LUNDI 17	MARDI 18 VÉGÉTARIEN	JEUDI 20	VENDREDI 21 REPAS DE PRINTEMPS
ENTRÉE (*)	Chou blanc Vinaigrette	Feuilleté au fromage	Taboulé	Radis au beurre
PLAT PRINCIPAL (*)	Donut de poulet	Gratin de brocolis	Poisson du jour	Navarin d'agneau
LÉGUMES (*)	Pommes noisettes	Torsades aux pois chiches HVE	Petits pois	Printanière de légumes
FROMAGE (*)	Camembert	Babybel	Cantal AOP	Yaourts aux fruits mixés BIO
	Salade de fruits	Crumble aux pommes	Crème aux oeufs	Fraises au sucre

Bon appétit

HVE : Haute Valeur Environnementale Produit issu d'une exploitation agricole HVE est le niveau le plus élevé des certifications

AOC : Appellation d'Origine qui permet la protection du produit sur le territoire français

AOP : Appellation d'Origine Protégée Equivalent européen de l'AOC

Label Rouge : Sigle national désignant des proc de quali

BIO : Issu de l'agriculture biologique



Egalim