























Menus enfants



Semaine N° 11 du 13/03/2023 au 17/03/2023

	LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	MERCREDI 15 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS
Entrées	Chou-fleur mozarella	Pommes de terre HVE persillées 	Potage de brocolis	  Taboulé bio	  Salade de haricots verts bio
Viandes	Blanquette de dinde	Bœuf charolais 	Chipolatas*	Boulettes de soja sauce tomate	 Quenelle bio à la béchamel
Légumes	 Coquillettes bio	aux carottes 	 Lentilles bio	Petits pois CE2 	 Risotto bio
Fromages	 Vache qui rit	Tomme Catalane AOP  	Comté AOP  	Yaourt arôme	 Emmental bio
Desserts	Poire	 Banane bio	Pâtisserie	Compote	 Liégeois chocolat bio

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

* Produit contenant du porc
Bœuf : né, élevé et abattu en France

FR
01.053.021
CE



HVE: Haute valeur environnemental



BIO: produit issu de l'agriculture



Bœuf 100% charolais:
VBF, bœuf charolais origine Rhône Alpes Auvergne / Ain



AOP: Appellation d'Origine Protégée



Certification environnementale niveau 2 :
exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.

LE RECYCLAGE, C'EST QUOI ? 

Certains de nos déchets sont recyclables, ça veut dire qu'on peut les utiliser pour faire d'autres choses.



Pour recycler, il faut trier !

