

Menus self maternelle / primaire / collège

Le chef proposera tous les jours un choix de viande ou de poisson, et sur demande une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

	lundi 1 avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024
ENTRÉE	CRUDITÉS	CRUDITÉS Paté croute		CRUDITÉS	CRUDITÉS Piémontaise
PLAT PROTIDIQUE		Paupiette de veau		Chipolatas	Pêche du jour à l'huile d'olive
ACCOMPAGNEMENT		Semoule fine Carottes		Épinards à la crème Ecrasée de pomme de terre	Brocolis Riz créole
PRODUIT LAITIER		Bleu d'Auvergne AOP		Cantal AOP	Fromage blanc nature
DESSERT	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS Compote pomme-banane		CORBEILLE DE FRUITS Eclair au chocolat	CORBEILLE DE FRUITS Fruit de saison

LA PENSÉE DU JOUR :



Produit Bio



Produit Local



Poisson issu de la pêche durable



Produit cuisiné sur place par les chefs



Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)



Produit IGP (Indication Géographique Protégée)



Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.