



MENU

2 au 6 mars

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes et dés de gruyères	Taboulet	Betterave et sa pomme	Carottes râpés
Pates bolognaise	Poisson sauce au beurre blanc et carottes vichy*	Gratin de brocolis, riz et poulet	Lentilles épinard et son égrainé végétal à la sauce tomate
		Fromage*	
Gâteau poire et chocolat	Flamby	Fruit	Yaourt

LÉGENDE



Repas
végétarien



Agriculture
biologique



*l'établissement bénéficie de l'aide de l'union européenne dans le cadre du programme « lait et fruits à l'école »

LES ALLERGÈNES



GLUTEN



ŒUFS



POISSON



CRUSTACÉS



ARACHIDE



SOJA



CÉLERI



LAIT



FRUITS À COQUE



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITES



LUPIN



MOLLUSQUES

+ D'INFOS

Les menus proposés à vos enfants peuvent varier en fonction des stocks, livraisons et effectifs.

Menus équilibrés : crudités, cuisinés, VPO, féculents, produits laitiers

Fruits et légumes : La ferme de la Cure, Les Alleuds et Brancher Local, Martigné-Briand

Epicerie : Transgourmet | Produits frais et surgelés : SYSCO

Produits laitiers et charcuterie : TEAM OUEST | Viande d'origine française