



Menus de la Restauration Scolaire

Période du 28 février au 22 avril 2022



Mardi gras

lundi 28 février	mardi 01 mars	mercredi 02 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
Céleri bio rémoulade	Beignets de chou fleur	Potage de légumes bio	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betteraves bio vinaigrette
Cordon bleu	Moquéca de colin (lait de coco, épices) MSC	Tortis bio	Boulettes de porc sauce moutarde à l'ancienne	Dahl de lentilles bio
Frites	Jeunes carottes au beurre	Sauce bolognaise	Haricots verts bio persillés	Riz bio créole
Petit moulé	Yaourt nature sucré	Chantailou	Camembert	Gouda
Compote de fruits HVE	Beignet chocolat	Banane	Flan nappé caramel	Kiwi

lundi 07 mars	mardi 08 mars	mercredi 09 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de haricots verts et thon	Batavia locale vinaigrette	Salade de blé bio au maïs
Tortis bio	Poisson pané MSC et citron	Roti de porc HVE	Lasagnes	Roti de dinde sauce tomate
Sauce fromagère aux pois chiche et curcuma	Epinards à la crème	Lentilles bio au jus	à la bolognaise	Brocolis persillés
Petit suisse sucré	Petit Tréo de la laiterie de Montoire (local)	Vache qui rit	Brie	Mimolette
Orange	Mousse au chocolat	Compote pomme fraise	Yaourt aromatisé	Clémentines

lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
Concombre local vinaigrette	Crêpe au fromage	Chou blanc local vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons	Salade iceberg locale vinaigrette
Pâtes locales à la Carbonara	Colombo de poisson MSC	Couscous de boulettes de soja	Sauté de boeuf LR sauce paprika	Chili sin carne
Emmental râpé bio	Chou fleur bio béchamel	Légumes couscous et semoule	Haricots verts bio persillés	Riz bio créole
Pomme locale	Buchette de lait mélangé	Petit beurre	Camembert	Vache qui rit bio
	Orange	Fromage blanc bio et son sucre	Gâteau à la noix de coco	Compote de pommes HVE

lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Betteraves bio locales vinaigrette	Carottes râpées Bio vinaigrette	Rillettes label du Mans et conichons	Salade de pâtes bio au maïs	Céleri bio rémoulade
Sauté de porc à la moutarde	Poisson pané MSC et citron	Sauté de dinde au jus	Omelette	Jambon blanc
Pommes rôties aux oignons	Ratatouille	Fondue de poireaux et pommes de terre	Jeunes carottes au beurre	Purée de potiron
Chanteneige bio	Petit Tréo de la laiterie de Montoire (local)	Tendre bleu	Brie	Edam
Clémentines	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Pomme locale	Compote pomme poire HVE

Produit local

Produit bio

Produit labellisé

IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
Concombre local vinaigrette	Macédoine de légumes mayonnaise	Accras de morue	Radis local au beurre	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Roti de boeuf sauce ketchup	Fricassée de poisson msc à la crème	Sauté de porc aux olives	Saucisse fumée	Flan aux légumes
Haricots verts bio persillés	Purée de pommes de terre	Tortis locales au beurre	Lentilles locales au jus	Salade verte locale vinaigrette
Brie	Carré de ligueil	Buche de lait mélangé	Mimolette	Yaourt nature sucré
Crème dessert chocolat	Clémentines	Compote de fruits HVE	Entremets vanille au lait local	Banane bio

lundi 04 avril	mardi 05 avril	mercredi 06 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
Betteraves bio vinaigrette	Concombre local vinaigrette	Segments de pomelos	Salade piémontaise à la pdt locale	Oeuf mimosa à tartiner
Poisson pané MSC et citron	Curry de légumes aux pois chiches	Sauté de dinde sauce basquaise	Haricots verts bio	Roti de porc HVE sauce au thym
Petits pois bio au jus	Riz bio créole	Carottes persillées	à la bolognaise	Flageolets
Chanteneige	Yaourt aromatisé	Camembert bio	Edam	Crème anglaise
Mousse au chocolat	Pomme locale	Crème dessert caramel	Orange	Gâteau au chocolat de Pâques

lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
Salade de pâtes bio au pesto rouge	Concombre local vinaigrette	Batavia vinaigrette locale	Macédoine de légumes mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette
Marmite de poisson MSC	Roti de dinde sauce provençale	Lasagnes	Pizza au fromage maison	Omelette
Purée de carottes	Lentilles au jus locales	à la bolognaise	Salade verte locale	Ratatouille et riz
Brie	Tendre Bleu	Chanteneige	Yaourt nature sucré bio	Emmental
Compote bio	Liégeois vanille	Ananas au sirop à la grenadine	Orange	Banane bio

lundi 18 avril	mardi 19 avril	mercredi 20 avril	jeudi 21 avril	vendredi 22 avril
		Betteraves vinaigrette bio locales	Salade de blé bio carnaval	Concombre local vinaigrette
	Chou fleur crème ciboulette	Ravioli de légumes	Boulettes de boeuf aux épices kebab	Sauté de dinde à la dijonnaise
	Colin MSC sauce paprika		Brocolis persillés	Purée de petits pois
	Riz créole bio		Yaourt nature sucré bio	Ile
	Camembert	Buche de lait mélangé	Pomme locale	Flottante
	Compote pomme abricot	Mousse au chocolat		
	FERIE			





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 28 février au 4 mars 2022

lundi 28 février	mardi 01 mars	mercredi 02 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
Céleri bio rémoulade	Beignets de chou fleur	Potage de légumes bio	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betteraves bio vinaigrette
(céleri, mayonnaise)	(chou fleur, pâte à beignet (dont OEUF))	(légumes divers, flocons de pommes de terre) sans potage : macédoine mayonnaise	(semoule de blé, tomates, oignons, huiles végétales, tomate double concentré, menthe, sel, jus de citron, persil, poivre)	(betteraves, huile, vinaigre, moutarde)
Cordon bleu	Moquéca de colin (lait de coco, épices) MSC	Tortis bio	Boulettes de porc sauce moutarde à l'ancienne	Dahl de lentilles bio
	(colin MSC, lait de coco, concentré de tomates, oignons, fumet de poisson, épices colombo, huile, farine)	(tortis, beurre, huile)	(boulettes de porc, oignons, moutarde à l'ancienne, huile, farine de blé, crème)	(lentilles, oignons, mélange de légumes, lait de coco, concentré de tomates, huile, farine de blé)
sans viande / végété : nuggets de blé	végé : moquéca de pois chiches	sans viande / végété : sauce bolognaise de soja	sans porc / sans viande / végété : boulettes de soja sauce moutarde à l'ancienne	
Frites	Jeunes carottes au beurre	Sauce bolognaise	Haricots verts bio persillés	Riz bio créole
	(jeunes carottes, beurre, huile)	(égréné de boeuf, oignons, concentré de tomate, bouillon de boeuf, persil)	(haricots verts, huile, margarine, persil)	(riz, huile, margarine)
Petit moulé	Yaourt nature sucré	Chantailou	Camembert	Gouda
Compote de fruits HVE	Beignet chocolat	Banane	Flan nappé caramel	Kiwi
	(allergène : noisette)			

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 7 au 11 mars 2022

lundi 07 mars	mardi 08 mars	mercredi 09 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Tortis bio </p> <p>(tortis, beurre, huile)</p> <p>Sauce fromagère aux pois chiche et curcuma</p> <p>(lail, huile, farine, bleu, crème fraîche, oignons, curcuma, pois chiches)</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Orange</p>	<p>Carottes râpées bio vinaigrette </p> <p>(carottes, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Poisson pané MSC et citron </p> <p>végé : oeufs durs béchamel</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>(épinards vapeur, lait, crème fraîche, huile, farine de blé)</p> <p>Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local) </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de haricots verts et thon</p> <p>(haricots verts, thon, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>végé : salade de haricots verts</p> <p>Roti de porc HVE </p> <p>sans porc/sans viande /végé : flan aux légumes</p> <p>Lentilles bio au jus </p> <p>(lentilles, oignons, carottes)</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Batavia locale vinaigrette </p> <p>(batavia, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Lasagnes</p> <p>sans viande/végé : lasagnes aux légumes</p> <p>à la bolognaise</p> <p>(pâtes à lasagnes, viande hachée de boeuf, oignons, concentré de tomates, bouillon de boeuf, lait, huile, farine de blé, sel, emmental râpé)</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de blé bio au maïs </p> <p>(blé, maïs, tomates, huile, vinaigre, moutarde, persil)</p> <p>Roti de dinde sauce tomate</p> <p>(rôti de dinde, oignons, bouillon de volaille, huile, farine, concentré de tomates)</p> <p>végé : tarte au fromage</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>(brocolis, huile, margarine, persil)</p> <p>Mimolette</p> <p>Clémentines</p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé














**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 14 au 18 mars 2022

lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
<p>Concombre local vinaigrette </p> <p>(concombres, huile, vinaigre, moutarde)</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p>Chou blanc local vinaigrette </p> <p>(chou blanc, huile, vinaigre, moutarde)</p>	<p>Pâté de campagne et cornichons</p> <p><i>sans porc/sans viande/végé : carottes râpées vinaigrette</i></p>	<p>Salade Iceberg locale vinaigrette </p> <p>(salade iceberg, huile, vinaigre, moutarde)</p>
<p>Pâtes locales à la </p> <p><i>sans porc/ sans viande/végé : bolognaise de soja</i></p> <p>Carbonara</p> <p>(pâtes, lait, oignons, lardons, crème fraîche, huile, farine de blé)</p>	<p>Colombo de poisson MSC </p> <p>(colin lieu, oignons, fumet de poisson, épices colombo, huile, farine de blé)</p> <p><i>végé : galette de boulgour à l'emmental</i></p>	<p>Couscous de boulettes de soja</p> <p>(boulettes soja tomate, oignons, bouillon de légumes, concentré de tomates, épices couscous, huile, farine de blé)</p>	<p>Sauté de boeuf LR sauce paprika</p> <p>(sauté de boeuf, oignons, bouillon de boeuf, huile, farine de blé, paprika)</p> <p><i>sans viande / végé : omelette nature</i></p>	<p>Chili sin carne</p> <p>(oignons, protéines de soja, haricots rouges, maïs, concentré de tomates, persil)</p>
<p>Emmental râpé bio </p>	<p>Chou fleur bio béchamel </p> <p>(chou fleur, huile, farine, lait)</p>	<p>Légumes couscous et semoule</p> <p>(pois chiche, courgettes, céleri branche, carottes, oignons, bouillon de légumes, semoule de blé)</p>	<p>Haricots verts bio persillés </p> <p>(haricots verts, huile, margarine, persil)</p>	<p>Riz bio créole </p> <p>(Riz, huile, margarine)</p>
<p>Pomme locale </p>	<p>Buchette de lait mélangé</p> <p>Orange</p>	<p>Petit beurre</p> <p>Fromage blanc bio et son sucre </p>	<p>Camembert</p> <p>Gâteau à la noix de coco</p> <p><i>(oeufs, farine, yaourt, sucre, beurre, noix de coco râpée)</i></p>	<p>Vache qui rit bio </p> <p>Compote de pommes HVE </p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable



Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 21 au 25 mars 2022

lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
<p>Betteraves bio locales vinaigrette </p> <p>(betteraves, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Sauté de porc à la moutarde</p> <p>(sauté de porc, huile, farine de blé, oignons, moutarde, crème)</p> <p>sans porc/ sans viande/végé : boulettes soja tomate sauce moutarde</p> <p>Pommes rosti aux oignons</p> <p>Chanteneige bio </p> <p>Clémentines</p>	<p>Carottes râpées Bio vinaigrette</p> <p>(carottes, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Poisson pané MSC et citron </p> <p>végé : nuggets de blé</p> <p>Ratatouille</p> <p>(légumes grillés (courgettes, tomates, aubergines, poivrons, oignons) huile de tournesol, eau, purée et concentré de tomates, huile d'olive, sel, faine de blé, ail, thym)</p> <p>Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local) </p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Rillettes label du Mans et conichons </p> <p>sans porc/sans viande/ végétarien : oeuf dur mayonnaise</p> <p>Sauté de dinde au jus</p> <p>(sauté de poulet, oignons, bouillon de volaille, huile, farine de blé)</p> <p>sans viande /végé : galette de quinoa à la provençale</p> <p>Fondue de poireaux et pommes de terre</p> <p>(poireaux, pommes de terre, lait, huile, farine de blé)</p> <p>Tendre bleu</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de pâtes bio au maïs </p> <p>(pâtes, maïs, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Omelette</p> <p>Jeunes carottes au beurre</p> <p>(jeunes carottes, beurre, huile)</p> <p>Brie</p> <p>Pomme locale </p>	<p>Céleri bio rémoulade </p> <p>(céleri râpé, mayonnaise)</p> <p>Jambon blanc</p> <p>sans porc : jambon de dinde sans viande/végé : quenelle nature sauce crème</p> <p>Purée de potiron</p> <p>(potiron, flocons de terre, lait, sel, noix de muscade, eau)</p> <p>Edam</p> <p>Compote pomme poire HVE </p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**



Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 28 mars au 1er avril 2022

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
<p>Concombre local vinaigrette </p> <p>(concombre, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Roti de boeuf sauce ketchup</p> <p>sans viande /végé : tarte au fromage</p> <p>Haricots verts bio persillés </p> <p>(haricots verts, huile, margarine, persil)</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>(petits pois, haricots, verts, flageolets, carottes, navets, mayonnaise)</p> <p>Fricassée de poisson msc à la crème</p> <p>(poisson, farine de blé, huile, fumet de poisson, crème fraîche, oignons)</p> <p>végé : curry de patates douces</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>(flocons de pommes de terre, lait, eau, sel)</p> <p>Carré de ligueil</p> <p>Clémentines</p>	<p>Accras de morue</p> <p>(Farine de blé, eau, huile de tournesol, morue, ail, persil, sel, amidon modifié, poudre à lever)</p> <p>végé : beignets de chou fleur</p> <p>Sauté de porc aux olives</p> <p>(sauté de porc, olives, oignons, farine de blé, huile, bouillon de volaille)</p> <p>sans porc / sans viande /végé : bolognaise de soja</p> <p>Tortis locales au beurre </p> <p>(tortis, beurre, sel)</p> <p>Buche de lait mélangé</p> <p>Compote de fruits HVE </p>	<p>Radis local au beurre </p> <p>Saucisse fumée</p> <p>sans porc : saucisse de volaille sans viande /végé : nuggets de blé</p> <p>Lentilles locales au jus </p> <p>(lentilles, oignons, carottes)</p> <p>Mimolette</p> <p>Entremets vanille au lait local </p> <p>(lait, farine de blé, arôme de vanille)</p>	<p>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio </p> <p>(semoule de blé, tomates, oignons, huiles végétales, tomate double concentré, menthe, sel, jus de citron, persil, poivre)</p> <p>Flan aux légumes</p> <p>(mélange de légumes, oeuf, lait, crème fraîche, sel, poivre)</p> <p>Salade verte locale vinaigrette </p> <p>(salade verte, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Banane bio </p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 4 au 8 avril 2022

lundi 04 avril	mardi 05 avril	mercredi 06 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
<p>Betteraves bio vinaigrette </p> <p>(betteraves, huile, vinaigre, moutarde)</p>	<p>Concombre local vinaigrette </p> <p>(concombre, huile, vinaigre, moutarde)</p>	<p>Segments de pomelos</p>	<p>Salade piémontaise à la pdt locale </p> <p>(pommes de terre, jambon, tomates, cornichons, olives noires, mayonnaise)</p> <p>sans porc/sans viande/végé : salade de pommes de terre et tomates</p>	<p>Oeuf mimosa à tartiner</p> <p>(oeuf dur, mayonnaise)</p>
<p>Poisson pané MSC et citron </p> <p>végé : quiche au fromage</p>	<p>Curry de légumes aux pois chiches</p> <p>(brunoise de légumes (carottes, poireaux, CELERI, navets), pois chiches, oignons, crème fraîche, lait, lait de coco)</p>	<p>Sauté de dinde sauce basquaise</p> <p>(sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, concentré de tomates, dés de tomates, poivrons, farine de blé, huile)</p> <p>sans viande/végé : tortis sauce basquaise</p>	<p>Haricots verts bio </p> <p>sans viande/végé : bolognaise de soja</p> <p>à la bolognaise</p> <p>(égréné de boeuf, oignons, concentré de tomate, bouillon de boeuf, persil)</p> <p>Edam</p> <p>Orange</p>	<p>Roti de porc HVE sauce au thym </p> <p>(rôti de porc, oignon, bouillon de boeuf, thym, huile, farine)</p> <p>sans porc/sans viande : colin sauce au thym</p> <p>végétarien : printanière de légumes</p> <p>Flageolets</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Gâteau au chocolat de Pâques</p> <p>(oeufs, farine, yaourt, sucre, beurre, chocolat)</p>
<p>Petits pois bio au jus </p> <p>(petits pois, carottes, oignons, bouillon de légumes)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Mouse au chocolat</p>	<p>Riz bio créole </p> <p>(riz, huile, margarine)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pomme locale </p>	<p>Carottes persillées</p> <p>(carottes, huile, margarine, persil)</p> <p>Camembert bio </p> <p>Crème dessert caramel</p>		

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**



Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 11 au 15 avril 2022

lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
<p>Salade de pâtes bio au pesto rouge </p> <p>(Pâtes, tomates cubes, vinaigrette, sauce pesto rouge (contenant des pignons de pin))</p> <p>Marmite de poisson MSC </p> <p>(poisson, fruits de mer, farine de blé, huile, fumet de poisson, échalote, crème fraîche)</p> <p><i>végé : poêlée de fèves et pois chiches</i></p> <p>Purée de carottes</p> <p>(carottes, pommes de terre, lait, noix de muscade, sel)</p> <p>Brie</p> <p>Compote bio </p>	<p>Concombre local vinaigrette </p> <p>(concombre, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Roti de dinde sauce provençale</p> <p>sans viande/végé : tarte au fromage</p> <p>Lentilles au jus locales </p> <p>(lentilles, oignons, carottes)</p> <p>Tendre Bleu</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Batavia vinaigrette locale </p> <p>(batavia, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Lasagnes</p> <p>(pâtes à lasagnes, viande hachée de boeuf, oignons, concentré de tomates, bouillon de boeuf, lait, huile, farine de blé, sel, emmental râpé)</p> <p><i>sans viande/ végé : lasagnes aux légumes</i></p> <p>à la bolognaise</p> <p>Chanteneige</p> <p>Ananas au sirop à la grenadine</p>	<p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>(petits pois, haricots, verts, flageolets, carottes, navets, mayonnaise)</p> <p>Pizza au fromage maison</p> <p>(pâte à pizza, sauce tomate, emmental, mimolette)</p> <p>Salade verte locale </p> <p>Yaourt nature sucré bio </p> <p>Orange</p>	<p>Carottes râpées bio vinaigrette </p> <p>(carottes, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>(légumes grillés (courgettes, tomates, aubergines, poivrons, oignons) huile de tournesol, eau, purée et concentré de tomates, huile d'olive, sel, faine de blé, ail, thym) et riz</p> <p>Emmental</p> <p>Banane bio </p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable





Menus de la Restauration Scolaire

Semaine du 19 au 22 avril 2022

lundi 18 avril	mardi 19 avril	mercredi 20 avril	jeudi 21 avril	vendredi 22 avril
FERIE	<p>Chou fleur crème ciboulette</p> <p>(chou fleur, crème fraîche, ciboulette)</p> <p>Colin MSC sauce paprika </p> <p>(filet de colin, échalotes, fumet de poisson, paprika, huile, farine de blé, crème fraîche)</p> <p>végé : galette de quinoa à la provençale</p> <p>Riz créole bio </p> <p>(riz, huile, margarine)</p> <p>Camembert</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Betteraves vinaigrette bio locales </p> <p>(betteraves, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Ravioli de légumes</p> <p>Buche de lait mélangé</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de blé bio carnaval </p> <p>(blé, poivrons, maïs, huile, vinaigre, moutarde, sel, persil)</p> <p>Boulettes de boeuf aux épices kebab</p> <p><i>(boulettes de boeuf, oignons, bouillon de boeuf, épices kebab, huile, farine de blé)</i></p> <p>sans viande/végé : boulettes soja tomate sauce tomate</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>(brocolis, huile, margarine, persil)</p> <p>Yaourt nature sucré bio </p> <p>Pomme locale </p>	<p>Concombre local vinaigrette </p> <p>(concombre, huile, vinaigre, moutarde)</p> <p>Sauté de dinde à la dijonnaise</p> <p>(sauté de dinde, oignons, bouillon de volaille, moutarde, huile, farine de blé)</p> <p>sans viande/végé : nuggets de blé</p> <p>Purée de petits pois</p> <p>(petits pois, flocons de pommes de terre, lait)</p> <p>Ile</p> <p>Flottante</p> <p>(crème anglaise, oeufs en neige)</p>

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



**IGP = Indication Géographique Protégée /
AOP = Appellation d'Origine Protégée /
HVE = Haute Valeur Environnementale /
MSC : label de pêche responsable**

