

### Semaine du 01/04/2024 au 05/04/2024

#### lundi 1 avril

Férié

#### mardi 2 avril

- Velouté gourmand butternut et potimarron
- Lasagnes végétales aux légumes
- du soleil bio
- Salade verte
- Banane
- pain bio / six de savoie / fruit-

#### jeudi 4 avril

- Carottes râpées bio à la normande
- Bouchée panée de blé , épinards et emmental
- Pommes de terre bio flamande
- Liégeois au chocolat bio
- yaourt à boire / orange-

#### vendredi 5 avril

- Salade fromagère
- Rôti de veau sauce forestière
- Mogettes de vendée IGP
- Compote de poires bio
- baguette viennoise + chocolat / fruit-

### Semaine du 08/04/2024 au 12/04/2024

#### lundi 8 avril

- Taboulé bio
- Poisson du jour à la sauce tomate
- Poêlée maraîchère bio(carottes, panais, navets)
- St morêt bio
- Orange
- lait bio / céréales miel-

#### mardi 9 avril

- Radis beurre
- Saucisse de volaille bio
- Pommes noisette
- Yaourt à la vanille de la ferme de Mezerac (bleu blanc cœur)
- baguette aux céréales bio / pâte à tartiner / fruit-

#### jeudi 11 avril

- Velouté de carottes et crème
- Pignons de poulet bio sauce barbecue
- Semoule bio
- Emmental bio
- Kiwi
- lait bio / pain bio + chocolat-

#### vendredi 12 avril

- Salade indienne
- Quiche printanière
- Salade verte
- Mousse au chocolat bio
- pain bio + samos / compote-

### Semaine du 15/04/2024 au 19/04/2024

#### lundi 15 avril

- Velouté de tomates
- Porco de cebolada (porc, chorizo, tomate, paprika, oignons)
- Quinoa bio
- Pomme Bio d'Herbignac
- compote / baguette viennoise + chocolat-

#### mardi 16 avril

- Salade piémontaise
- Omelette bio
- Epinards à la crème
- Fromage blanc bio nature de la ferme de Gineau
- lait bio / baguette aux céréales bio + confiture-

#### jeudi 18 avril.

- Salade de lentilles normande
- Poisson du jour sauce curry
- Poêlée de carottes, navets et p. de terre bio
- Crème renversée au caramel
- Baguette bio + samos / fruit-

#### vendredi 19 avril

- Menu non défini

### LEGENDE

- viande, poissons, œufs, protéines végétales
- céréales, féculents et légumes secs
- fruits et légumes
- fromages et produits laitiers
- un menu équilibré (les matières grasses sont présentes dans tous les repas, les aliments sucrés ne sont pas indispensables à l'équilibre)
- goûter pour l'accueil péri-scolaire
- animation
- Toutes nos viandes sont d'origine française
- Du pain issu de l'agriculture biologique est servi à chaque repas
- Sur l'année 2021 (% en valeur d'achat) : 47% des denrées alimentaires sont sous signes de qualité dont 41% sont issues de l'agriculture biologique
- Bleu blanc cœur Label rouge
- Label AOP Label IGP
- Le label MSC garantit un poisson sauvage issu de la pêche durable
- 53% des denrées alimentaires sont issues des régions Pays de la Loire et Bretagne
- Repas végétarien