



MENUS SCOLAIRES -AVRIL-

<p>LUNDI 29 AVRIL</p> <p>betteraves vinaigrette pizza BIO 3 fromages FRAICHE salade verte</p> <p>liégeois chocolat</p>	<p>MARDI 30 AVRIL</p> <p>gratin de bœuf aux carottes et pdt (plat complet)</p> <p>TOMME D'ANJOU BIO A LA COUPE fruit de saison</p>	<p>JEUDI 2 MAI</p> <p>radis beurre risotto à l'émincé de volaille BIO salade verte</p> <p>yaourt aromatisé FERMIER LOCAL</p>	<p>VENDREDI 3 MAI</p> <p>poisson frais sauce aneth pâtes BBC beurre</p> <p>tome noire à la coupe fruit de saison BIO</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produits de saison

Produits fermiers

Produits d'origine locale

Produits Label Rouge

Produits Bleu, Blanc, Cœur

Recettes élaborées à partir de produits
issus de l'agriculture biologique

menu végétarien



poissons qui proviennent
de pêcheries durables



**HVE : Haute Valeur
Environnementale**
Démarche volontaire de
l'agriculteur qui s'engage à
respecter
un cahier des charges visant au
respect de la biodiversité, à la
limitation des intrants
phytosanitaires, à la bonne
gestion de la fertilisation et de
la ressource en eau.



IGP : Indication Géographique Protégée
produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité,
la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à
son origine géographique

Menus proposés sous réserve des approvisionnements