



Soyons Complices

Menus MARS AVRIL 2024

Restaurants scolaires Le Petit Bois et La Clef des Champs de Vouillé

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 04 mars	mardi 05 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
BETTERAVE A LA VINAIGRETTE	PIZZA	CELERI REMOULADE	CHOU BLANC AUX POMMES
FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL	CHIPOLATAS	FAJITAS POULET EPICE
SALADE VERTE LOCALE		PETITS-POIS AUX OIGNONS	POEELE DE LEGUMES
VACHE QUI RIT	ST NECTAIRE AOP	PETIT SUISSE SUCRE	BRIE AOP
ABRICOTS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	CAKE MARBRE AU CHOCOLAT	CREME PRALINE

Boeuf/Porc locaux -Vuzé 86// Volaille locale -Gastronome SDA 79//Légumes et fruits locaux - Estivin Gautier Boissonot-86//Boulangerie Locale de Vouillé 86/ Laitages -Prairie de la Gartempe -86

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.