



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 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
RADIS ROSES ET BEURRE	CAROTTES RAPEES LOCALES	FEUILLETE FROMAGE	SALADE MELEE LOCALE AUX NOIX
SAUTÉ DE PORC AU CURRY LOCAL	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES	OMELETTE AUX OIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME
FLAGEOLETS	HARICOTS BEURRE	POELEE DE LEGUMES DE SAISON	RIZ PILAF
EDAM	COMTE AOP	CANTAL AOP	YAOURT SUCRE BIO
POIRE AU SPÉCULOOS	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON

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.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole - 477181010. Direction régionale - 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE