



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).

Soyons Complices

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	POTAGE DE LÉGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES LOCALES RAPEES 
EMINCE DE POULET LOCAL FAÇON BASQUAISE 	JAMBALAYA VG AUX LEGUMES ET HARICOTS ROUGES	SAUTÉ DE BOEUF À L'INDIENNE	PÂTES BIO AU SAUMON 
CHOU FLEUR ROTI		FRITES FRAICHES	
ST NECTAIRE AOP 	BRIE AOP 	ST PAULIN	CAMEMBERT
COUPE BANANE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC LOCAL GOURMAND 	SALADE DE FRUITS DU CHEF

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.