



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 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
RADIS ROSES ET BEURRE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CREPE AU FROMAGE	BROCOLI VINAIGRETTE
ROUGAIL SAUCISSES	PIZZA VG	WATERZOI DE VOLAILLE LOCALES	POISSON PANE CITRON
RIZ	SALADE VERTE LOCALE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	EPINARDS A LA CREME
TOMME BLANCHE	CANTAL AOP	YAOURT SUCRE BIO	BRIE AOP
YAOURT CITRON LOCAL	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	ROSE DES SABLES

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.