



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 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	SALADE COMPOSEE A L'AVOCAT	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ,VINAIGRETTE DU CHEF
	COUSCOUS POULET	LASAGNES VG & SALADE	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE
	LEGUMES COUSCOUS / SEMOULE BIO		CHOU-FLEUR PERSILLE
	COMTE AOP	MIMOLETTE	ST NECTAIRE AOP
	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC SUCRE	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.