

# Menus MARS AVRIL 2024

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

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

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



Soyons Complices

lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
	RENCONTRES DU GOUT 2023 - DELICIEUSEMENT BAS CARBONE		
CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE CRUDITES	OEUF MAYO	SALADE VERTE LOCALE FROMAGE 
FRICASSÉE DE POISSON MSC GRATINÉE 	EMINCE DE DINDE LOCALE AUX 4 ÉPICES 	PASTA PARTY BIO (sauce pois chiches) 	CHIPOLATAS
NAVETS BRAISÉS ET CAROTTES & pommes de terre LOCALES 	RIZ CREOLE		LENTILLES
BRIE AOP 	YAOURT SUCRE	CANTAL AOP 	KIRI
MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO 	CREME 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.

