




lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril
 Œuf vert pré Couscous de légumes du soleil Fromage de chèvre Fruits	Betteraves râpées Sauté de poulet au curry Tortis Riz au lait	Radis rouge et petit-beurre demi-sel  Poissons frais Epinards à la crème  Pêches au sirop	Taboulé Steak haché VBF Haricots verts Far breton

Sous réserve d'approvisionnement

Le Maire,
Jean-Luc BONNET

Validé par Mme GRANET Diététicienne

Fournisseurs locaux:BEYRAND (poissonnerie)
BALLAT Fabrice (boucherie)O Jardin d'océane (fruits et légumes)
La ferme de Puy Mery (fruits et légumes)NOUAILLAS (volailles)
Le Fournil du Vigen (boulangerie)

GAEC EYRICHINE la Ferme Matiolsa (volailles)

Légende:

Bio



Label rouge



Appellation d'origine contrôlée



Appellation ou indication géographique protégée

Haute Valeur
Environnementale



Fait maison



Produits locaux

Fruits, Légumes laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

Certification environnemental
de niveau 2

lundi 20 avril	mardi 21 avril	jeudi 23 avril	vendredi 24 avril
Salade de pâtes	Salade verte gouda	Velouté de chou-fleur	Rosette
Rosbeef	Pizza fromage	Moules	Blanquette de veau
Beignets de brocolis		Frites	 Haricots verts en persillade
et leurs sauces	Yaourt	Yaourt nature sucré	Petits-suisse
Yaourt bio 	compote bio		Fruit

Sous réserve d'approvisionnement

Le Maire,
Jean-Luc BONNET

Validé par Mme GRANET Diététicienne

Fournisseurs locaux:

BEYRAND (poissonnerie)
BALLAT Fabrice (boucherie)O Jardin d'océane (fruits et légumes)
La ferme de Puy Mery (fruits et légumes)NOUAILLAS (volailles)
Le Fournil du Vigen (boulangerie)

GAEC EYRICHINE la Ferme Matiolsa (volailles)

Légendes:

Bio



Label rouge



Appellation d'origine contrôlée

Appellation ou indication
géographique protégéeHaute Valeur
Environnementale





Fait maison



Produits locaux

Fruits, Légumes laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

Certification
environnementale de niveau
2

lundi 27 avril	mardi 28 avril	jeudi 30 avril	vendredi 1 mai
Pêche au thon	Carottes râpées sauce moutarde	Cake aux lardons et olives	<h1>Férialé</h1>
 Rôti de porc	Pintade	Poissons frais et sauce citron	
Haricots blancs en jus	Pâtes	 Petits pois carottes	
 Fromage bio	 Fromage blanc bio	Fruit	
Kiwi 	coulis fruits rouges		

Sous réserve d'approvisionnement

Le Maire,
Jean-Luc BONNET

Validé par Mme GRANET Diététicienne

Fournisseurs locaux:BEYRAND (poissonnerie)
BALLAT Fabrice (boucherie)O Jardin d'océane (fruits et légumes)
La ferme de Puy Mery (fruits et légumes)NOUAILLAS (volailles)
Le Fournil du Vigen (boulangerie)

GAEC EYRICHINE la Ferme Matiolsa (volailles)

Légendes:

Bio



Label rouge



Appellation d'origine contrôlée



Appellation ou indication géographique protégée



Haute Valeur Environnementale



Fait maison



Produits locaux

Fruits, Légumes laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles



Certification environnemental de niveau 2

