






MENUS SCOLAIRES -AVRIL-

<p>LUNDI 29 AVRIL</p> <p> pizza BIO 3 fromages FRAICHE salade verte</p> <p> liégeois chocolat fruit de saison BIO</p>	<p>MARDI 30 AVRIL</p> <p> gratin de bœuf aux carottes et pdt (plat complet)</p> <p> TOMME D'ANJOU BIO A LA COUPE fruit de saison</p>	<p>JEUDI 2 MAI</p> <p> radis beurre risotto à l'émincé de volaille BIO salade verte</p> <p> yaourt aromatisé FERMIER LOCAL</p>	<p>VENDREDI 3 MAI</p> <p> poisson frais sauce aneth pâtes BBC beurre</p> <p> tome noire à la coupe fruit de saison BIO</p>
---	--	---	---


 Produits de saison

 Produits fermiers

 Produits d'origine locale

 Produits Label Rouge

 Produits Bleu, Blanc, Cœur

 Recettes élaborées à partir de produits
issus de l'agriculture biologique

menu végétarien



poissons qui proviennent
de pêcheries durables



**HVE : Haute Valeur
Environnementale**

Démarche volontaire de
l'agriculteur qui s'engage à
respecter
un cahier des charges visant au
respect de la biodiversité, à la
limitation des intrants
phytosanitaires, à la bonne
gestion de la fertilisation et de
la ressource en eau.



IGP : Indication Géographique Protégée
produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité,
la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à
son origine géographique

Menus proposés sous réserve des approvisionnements