













**Menus enfants**

Semaine N° 11 du 13/03/2023 au 17/03/2023



*Veggie*

	LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	MERCREDI 15 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS
<b>Entrées</b>	Chou-fleur mozarella	Pommes de terre HVE persillées 		 Taboulé bio	Radis au beurre
<b>Viandes</b>	Blanquette de dinde	Bœuf charolais 		Boulettes de soja sauce tomate	Quenelle de brochet sauce Nantua
<b>Légumes</b>	 Coquillettes bio	aux carottes		Petits pois CE2 	 Risotto bio
<b>Fromages</b>	Vache qui rit	Tomme Catalane AOP 		Yaourt arôme	Emmental 
<b>Desserts</b>	Poire	 Banane bio		Compote	Crème dessert vanille

Fromages : sous réserve d'approvisionnement

\* Produit contenant du porc  
Bœuf : né, élevé et abattu en France

FR  
01.053.021  
CE



**HVE:** Haute valeur environnemental



**BIO:** produit issu de l'agriculture



**Bœuf 100% charolais:**  
VBF, bœuf charolais origine Rhône Alpes Auvergne / Ain



**AOP:** Appellation d'Origine Protégée



**Certification environnemental niveau 2 :**  
exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.

**LE RECYCLAGE, C'EST QUOI ?** 

*Certains de nos déchets sont recyclables, ça veut dire qu'on peut les utiliser pour faire d'autres choses.*



**Pour recycler, il faut trier !**

