



Nos engagements et nos valeurs

- Respecter l'équilibre alimentaire des repas
- Sensibiliser au gaspillage alimentaire
- Des plats du jour fabriqués sur place
- Des produits frais
- Des produits en circuit de proximité

Notre équipe de restauration

Corinne, Philomène
Nadège, Nathalie

Notre équipe de service en salle école maternelle

Philomène, Jany,
Assia, Melly, Nathalie, Sabrina, Sandra,
Sandrine

Notre équipe de service en salle école élémentaire

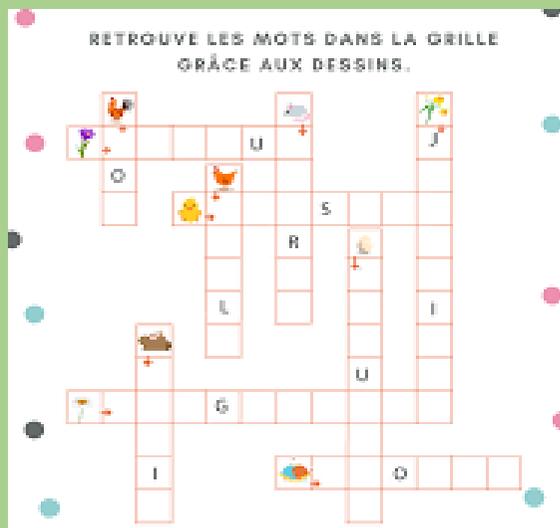
Corinne, Isabelle, Florence, Sylvia,
Nathalie, Nadège



| | |
|--|--|
| | lundi 8 avril 2024 Crêpe aux fromages Omelette Poêlée de ratatouille Fromage blanc & confiture |
| mardi 2 avril 2024 Salade pomme de terre & cervelas (porc) Poisson meunière Haricots verts persillés Cantal à la coupe Fruit de saison | mardi 9 avril 2024 Taboulé aux crudités Steak haché de bœuf Poireaux à la crème Saint-Nectaire à la coupe Fruit de saison |
| jeudi 4 avril 2024 Salade verte & dés d avocat Rougail saucisse (porc) Riz Brie à la coupe Compote | jeudi 11 avril 2024 Radis & beurre Dos de merlu sauce aneth Haricots beurre persillés Tomme blanche à la coupe Eclair chocolat |
| vendredi 5 avril 2024 Carottes rapées Gigot d'agneau au thym Flageolets persillés Camembert Fruit de saison | vendredi 12 avril 2024 Betteraves vinaigrette Colombo de veau Macaronis au beurre Yaourt à la vanille Fruit de saison |

VACANCES DE PRINTEMPS

RETROUVE LES MOTS DANS LA GRILLE GRÂCE AUX DESSINS.



| |
|--|
| lundi 29 avril 2024 Salade verte & féta Filet de colin sauce curry Blé au beurre Fromage blanc & compote Fruit de saison |
| mardi 30 avril 2024 Salade d'épeautre aux crudités Escalope de dinde Brocolis fondants Camembert Fruit de saison |



Légende :

Légumes et fruits crus et cuits Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres

Viandes, poissons, œufs Source de protéines animales, lipides, vitamines, fer

Féculents Source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres

Produits laitiers Source de protéines, calcium, vitamines

Nos producteurs et groupements bio :

Légumes : Olivier REUMAUX, Camblanes et Meynac ; le Domaine d'Ecoline, Sadirac ; Laurent CORDES, St Genès Lombaud (33)
Viande : la Ferme des Faures, Civrac de Blaye (33)

Epicerie et produits laitiers : Biocoop et Manger bio

Nos producteurs et artisans de proximité :

Produits laitiers : Les yaourts de Nadège, Aillas (33)

Pain : Farine et vanille, Camblanes et Meynac (33)

Fruits : SARL YUNG, Quinsac Maria FRADE, Pondaurat (33)



Les menus sont susceptibles d'être modifiés