



































































# MENU DE LA SEMAINE

**DU MARDI 02 AU VENDREDI 05 AVRIL 2024**

Nos fruits et légumes proviennent de la Ferme Bio du Jardin du Bois de Pierre St Apollinaire

AB= Aliments issus de l'agriculture biologique 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>POUSSINS</b>	STRUCTURE FERMEE  LUNDI DE PÂQUES	Purée de courgettes  Salade de pâtes  Œuf dur  Gratin de courgettes  Fromage  avec Pain	Purée de petits pois  Betteraves rouges   Filet de merlu  Petits pois  Fromage  avec Pain spécial	Purée d'épinards  Taboulé aux légumes  Pizza aux dés de volaille et tomates   Fromage  avec Pain	Purée de PDT  Avocat  Steak haché  PDT au four  Fromage  avec Pain
<b>PIERROTS PITCHOUNES</b>		Salade de pâtes  Œuf dur  Gratin de courgettes  Fromage  avec Pain	Betteraves rouges   Filet de merlu  Petits pois  Fromage  avec Pain spécial	Taboulé aux légumes  Pizza au dés de volaille et tomates   Fromage  avec Pain	Avocat  Steak haché  PDT au four  Fromage  avec Pain
<b>GOUTER PETITS</b>		Compote de Fruits   Laitage  Biscuits secs 	Compote de Fruits   Laitage  Biscuits secs 	Compote de Fruits   Laitage  Biscuits secs 	Compote de Fruits   Laitage  Biscuits secs 
<b>GOUTER GRANDS</b>		Petit suisse  Biscuits secs  Fruits de saison 	Gâteau au yaourt  Fruits de saison  Lait à la fraise 	Fromage blanc  Coulis de fruits  Langue de chat 	Mousse au speculos  Biscuits secs  Fruits de saison 

**Légende :**

 produit issu de l'agriculture biologique

 produit de saison

 Fait maison

  objectif était d'améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire

 origine France garantie

 produit issu du commerce équitable

 européen

Composition sauce des entrées :

moutarde, huile d'olive, vinaigre, sel, ail

# MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 08 AU VENDREDI 12 AVRIL 2024

Nos fruits et légumes proviennent de la Ferme Bio du Jardin du Bois de Pierre St Apollinaire

AB= Aliments issus de l'agriculture biologique



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>POUSSINS</b>	Purée de Hverts Salade de Hverts Boule à l'agneau Riz Fromage  avec Pain	Purée de patates douces Tomate basilic Médaille de merlu Patates douces Fromage  avec Pain	Purée de carottes Carottes râpées Quiche Fromage  avec Pain spécial	Purée de PDT Maïs+poivrons Lasagnes à la viande hachée de bœuf et tomates Fromage  avec Pain	Purée de pois cassé Avocat Poisson du jour Purée de pois cassé Fromage  avec Pain
<b>PIERROTS PITCHOUNES</b>	Salade de Hverts Boule à l'agneau Riz Fromage  avec Pain	Tomate basilic Médaille de merlu Patates douces Fromage  avec Pain	Carottes râpées Quiche Fromage  avec Pain spécial	Maïs+poivrons Lasagnes à la viande hachée de bœuf et tomates Fromage  avec Pain	Avocat Poisson du jour Purée de pois cassé Fromage  avec Pain
<b>GOUTER PETITS</b>	Compote de Fruits Laitage Biscuits secs	Compote de Fruits Laitage Biscuits secs	Compote de Fruits Laitage Biscuits secs	Compote de Fruits Laitage Biscuits secs	Compote de Fruits Laitage Biscuits secs
<b>GOUTER GRANDS</b>	Panna Cotta Biscuits secs Fruits de saison	Pain au lait Confiture beurre Petit suisse Fruits de saison	Flan chocolat Biscuits secs Fruits de saison	Beignets au sirop à la vanille Fruits de saison Lait	Banane Yaourt Langue de chat

**Légende :**

produit issu de l'agriculture biologique

produit de saison

Fait maison

objectif était d'améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire

origine France garantie

produit issu du commerce équitable

européen

Composition sauce des entrées :

01 :moutarde, huile d'olive, vinaigre, sel, ail

# MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 15 AU VENDREDI 19 AVRIL 2024

Nos fruits et légumes proviennent de la Ferme Bio du Jardin du Bois de Pierre St Apollinaire

AB= Aliments issus de l'agriculture biologique



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>POUSSINS</b>	Purée de carottes Batônnetts de carottes Knackis Frites Fromage  avec Pain	Purée de Hverts Macédoine de légumes Tourte à la viande et aux champignons Fromage  avec Pain	Purée d'épinards Taboulé Œuf à la florentine+épinards Fromage  avec Pain spécial	Purée de petits pois Salade de pâtes Filet de poulet à la crème+petits pois Fromage  avec Pain	Purée de PDT Salade de PDT Parmentier de potiron au bœuf Fromage  avec Pain
<b>PIERROTS PITCHOUNES</b>	Batônnetts de carottes Knackis Frites Fromage  avec Pain	Macédoine de légumes Tourte à la viande et aux champignons Fromage  avec Pain	Taboulé Œuf à la florentine+épinards Fromage  avec Pain spécial	Salade de pâtes Filet de poulet à la crème+petits pois Fromage  avec Pain	Salade de PDT Parmentier de potiron au bœuf Fromage  avec Pain
<b>GOUTER PETITS</b>	Compote de Fruits Laitage Biscuits secs	Compote de Fruits Laitage Biscuits secs	Compote de Fruits Laitage Biscuits secs	Compote de Fruits Laitage Biscuits secs	Compote de Fruits Laitage Biscuits secs
<b>GOUTER GRANDS</b>	Pain d'épice Yaourt Fruits de saison	Céréales lait Fruits de saison	Gâteau au chocolat Fromage blanc Fruits de saison	Petit suisse Coulis de fruits Madeleines	Compote de fruits Yaourt Biscuits secs

## Légende :

produit issu de l'agriculture biologique

produit de saison

Fait maison

objectif était d'améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire

origine France garantie

produit issu du commerce équitable

européen

Composition sauce des entrées :




















































































moutarde, huile d'olive, vinaigre, sel, ail

# MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 22 AU VENDREDI 26 AVRIL 2024

Nos fruits et légumes proviennent de la Ferme Bio du Jardin du Bois de Pierre St Apollinaire

AB= Aliments issus de l'agriculture biologique 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>POUSSINS</b>	Purée de Hverts  Haricots verts  Pizza base crème PDT, fromage, lardons  Frites   Fromage  avec Pain	Purée de céleri   Céleri   Saucisses  Lentilles  Fromage  avec Pain	Purée de PDT chou-fleur  Taboulé   Œuf à la florentine+épinards Fromage  avec Pain spécial	Purée de carottes  Maïs  Tarte au thon tomate base crème  Fromage  avec Pain	Purée d'épinards  Pamplemousse  Saumon au citron  Epinards+PDT  Fromage  avec Pain
<b>PIERROTS PITCHOUNES</b>	Haricots verts  Pizza base crème PDT, fromage, lardons  Frites   Fromage  avec Pain	Céleri   Saucisses  Lentilles  Fromage  avec Pain	Betteraves rouges   Médaillon de merlu  Gratin de PDT+chou-fleur  Fromage  avec Pain spécial	Maïs  Tarte au thon tomate base crème  Fromage  avec Pain	Salade de PDT  Parmentier de potiron au bœuf  Fromage  avec Pain
<b>GOUTER PETITS</b>	Compote de Fruits   Laitage  Biscuits secs 	Compote de Fruits   Laitage  Biscuits secs 	Compote de Fruits   Laitage  Biscuits secs 	Compote de Fruits   Laitage  Biscuits secs 	Compote de Fruits   Laitage  Biscuits secs 
<b>GOUTER GRANDS</b>	Fromage blanc  Biscuits secs  Fruits de saison 	Bugnes  Yaourt  Fruits de saison 	Tarte aux pommes   Petit suisse  Fruits de saison 	Pain  Chocolat à croquer  Madeleines 	Compote de banane  Yaourt  Speculos 

## Légende :

 produit issu de l'agriculture biologique

 produit de saison

 Fait maison

 objectif était d'améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire

 origine France garantie

 produit issu du commerce équitable

 européen

Composition sauce des entrées :

moutarde, huile d'olive, vinaigre, sel, ail


# MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI 29 AVRIL AU VENDREDI 03 MAI 2024

Nos fruits et légumes proviennent de la Ferme Bio du Jardin du Bois de Pierre St Apollinaire

AB= Aliments issus de l'agriculture biologique



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>POUSSINS</b>	Purée de potiron Salade de lentilles Médaillon de poisson Riz+Ratatouille Fromage  avec Pain	Purée de Haricots verts Taboulé Filet de poulet Haricots verts Fromage  avec Pain	STRUCTURE FERMEE FETE DU TRAVAIL 1 <sup>er</sup> MAI 	Purée d'épinards Maïs Tarte au thon tomate base crème Fromage  avec Pain	Purée de carottes Pamplemousse Saumon au citron Epinards+PDT Fromage  avec Pain
<b>PIERROTS PITCHOUNES</b>	Salade de lentilles Médaillon de poisson Riz+Ratatouille Fromage  avec Pain	Taboulé Filet de poulet Haricots verts Fromage  avec Pain		Maïs Tarte au thon tomate base crème Fromage  avec Pain	Salade de PDT Parmentier de potiron au bœuf Fromage  avec Pain
<b>GOUTER PETITS</b>	Compote de Fruits Laitage Biscuits secs	Compote de Fruits Laitage Biscuits secs		Compote de Fruits Laitage Biscuits secs	Compote de Fruits Laitage Biscuits secs
<b>GOUTER GRANDS</b>	Pain beurre confiture Fruits de saison Fromage blanc	Gâteau à l'ananas Yaourt			Salade de fruits de saison Fromage blanc Langue de chat

## Légende :

produit issu de l'agriculture biologique

produit de saison

Fait maison

objectif était d'améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire

origine France garantie

produit issu du commerce équitable

européen

Composition sauce des entrées :

moutarde, huile d'olive, vinaigre, sel, ail