

Menu du 13 mai au 17 mai 2024

Lundi 13 mai	Mardi 14 mai 	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
<p>Saucisson sec Coupelle de pâté </p> <p>Dos de colin  sauce homardine Riz  Brocolis </p> <p>Pont lévêque </p> <p>Fruit frais</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Salade marco polo (tomates, œufs, poivrons, concombres, maïs , pâtes )</p> <p>Fromage blanc  au coulis de fruits</p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>Steak Potatoes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Taboulé </p> <p>Roti de porc </p> <p>Filet de dinde </p> <p>Sauce fromage Haricots verts </p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Radis  </p> <p>Croque-monsieur Croque fromage </p> <p>Salade verte</p> <p>Verre de lait </p> <p>Compote de pomme </p>
Pain  	Pain  	Pain  	Pain  	Pain  
Goûter Madeleines chocolat / lait	Goûter Pain   pâte à tartiner	Goûter Pancake miel de Malaunay	Goûter Pain  beurre  confiture	Goûter Muffin



Bonjour !  Agri éthique vise à garantir à travers son label : un prix équitable et rémunérateur aux agriculteurs, la préservation de l'emploi dans nos régions et le soutien aux pratiques sociétales et environnementales éco-responsable.

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

 Fruits et crudités

 Viandes, poissons, œufs

 Légumes verts,
fruits cuits

 Entrée / plat protidique

 Féculents et céréaliers

 Produits laitiers



Origine Normandie



Pêche durable



Sans porc



Agriculture biologique



Label rouge



AOC



Végétarien



Malaunay