








MENUS SCOLAIRES --AVRIL--



<p>LUNDI 29 AVRIL</p> <p>pizza BIO 3 fromages FRAICHE salade verte liégeois chocolat fruit de saison BIO</p>  	<p>MARDI 30 AVRIL</p> <p>gratin de bœuf aux carottes et pdt (plat complet) 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 yaourt aromatisé FERMIER LOCAL</p>  	<p>VENDREDI 3 MAI</p> <p>poisson frais sauce aneth pâtes BBC beurre tome noire à la coupe fruit de saison BIO</p>  
--	--	--	--

- 🌟 Produits de saison
- 🍷 Produits fermiers

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.



- 🌟 Produits d'origine locale
- 🍷 Produits Label Rouge

- 🌟 Produits Bleu, Blanc, Cœur
- 🍷 Recettes élaborées à partir de produits issus de l'agriculture biologique



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