



# MENU DU 3 au 7 AVRIL 2023

\* Fait maison

\* Fait avec les enfants

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>"REVEURS EXPLORATEUR"</b>				
sauté de dinde brocolis et semoule FROMAGE /YAOURT MAISON  <b>GOUTER</b> Laitage compote pommes	Sauté de porc accompagné de haricots vert et riz FROMAGE /YAOURT MAISON <b>GOUTER</b> Laitage compote pommes	Sauté de bœuf courgettes et pdt FROMAGE /YAOURT MAISON <b>GOUTER</b> Laitage compote pommes	Sauté de dinde Petits legumes et cereales FROMAGE /YAOURT MAISON <b>GOUTER</b> Laitage compote pommes	Filet de poisson Ratatouille et patés FROMAGE /YAOURT MAISON <b>GOUTER</b> Laitage compote pommes
<b>"GLOBES TROTTEUR AVENTURIERS"</b>				
Chou Chinois Sauté de dinde Brocolis semoule couscous creme vanille <b>GOUTER</b> Pain confiture fruit	Celeri yaourt Sauté de porc accompagné de haricot vert et riz pilaf fromage Fruit <b>GOUTER</b> Gateau marbré yaourt	Carottes rapées Sauté de bœuf accompagné de courgettes et pdt tarte au flan <b>GOUTER</b> Fruit Pain chocolat	Soupe de légumes Lasagne de legumes fuits au sirop <b>GOUTER</b> Pain confiture yaourt 	Chou rouge Filet de poisson accompagné de pate et Ratatouille mousse chocolat <b>GOUTER</b> baguette viennoise fruits

**Le pain de la Semaine :**  
 Farine T65 tradition française  
 cereales farine T110

## NOS PARTENAIRES

