



# Menus des mercredis - Mars 2024



## Accueil PÉRISCOLAIRE

<b>mercredi 13 mars</b>
Salade verte Bio et croûtons Couscous
Merguez/boulette de bœuf Compote BIO



<b>mercredi 20 mars</b>
Salade de riz au thon Croque monsieur maison
Salade verte Bio Cantal*
Salade de fruits frais

<b>mercredi 27 mars</b>
Carottes râpées 
Blanquette de dinde
Ebly
Crème au chocolat maison

Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement		
Préparation faite maison	Circuit court :	Viande Volailles : Ets Lemoine (Bellegarde) Légumes bio : Le jardin des Sablons (Nesploy)
HVE : Haute valeur environnementale 	 CE2 : Certification environnementale niveau 2	* IGP : Indication Géographique protégée
Origine des viandes : France	Information : les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusque	
Pains : Boulangeries de Bellegarde		