



- ⇒ Des repas préparés tous les jours sur place par l'équipe de cuisine,
- ⇒ Des menus validés par notre diététicienne selon un plan alimentaire,
- ⇒ Pain fabriqué par les artisans boulangers de Romorantin.

Label Rouge	Bleu blanc cœur	Haute Valeur Environnementale	Pêche durable	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Certification Environnementale niveau 2	Régions Ultrapériphériques	BIO	* Aide UE à destination des écoles

Avril 2024				
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10 Centre de loisirs	Jeudi 11	Vendredi 12
Chou chinois / fromage de chèvre Jambon blanc UE Purée de pommes de terre Fruit de saison Bio	Œuf dur à la mayonnaise Nouilles Chinoises aux légumes sauce nuoc mam Ile flottante Galette pur beurre Bio	Terrine de poisson Escalope de veau UE sauce normande Haricots beurre Fromage* Bio Banane	Crêpe au fromage Poisson frais Chou romanesco Yaourt de la ferme Fruit de saison	Paella Bio chorizo / moules / crevettes et cuisson de poulet VF Fromage Purée de poire Bio
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17 Centre de loisirs	Jeudi 18	Vendredi 19
Concombre à la vinaigrette Pâtes Bio à la bolognaise VF et au parmesan* Pomme au four	Feuilleté poulet / poireaux Dos de colin Poêlée de quatre légumes Fromage* Bio Fruit de saison	Radis / beurre Saucisse de poulet VF Frites Crème chocolat Bio	Couscous Bio Merguez de volaille VF et cuisson de poulet VF Yaourt nature* Bio Ananas	Suggestion du chef

Selon le contexte actuel et les problèmes d'approvisionnements, les repas sont susceptibles d'être modifiés.

VF ou UE Viande d'origine Française ou d'Union Européenne.

Repas Végétarien

