



Les repas au restaurant des enfants, c'est : **un menu végétarien par semaine**, avec des apports nutritionnels complets.

Lundi 4 Avril	Mardi 5 Avril	Jeudi 7 Avril	Vendredi 8 Avril
Salade composée (mâche, betterave râpée, croûtons, emmental) Grillée de mogettes Pêches au sirop	Bouillon vermicelles Lapin au cidre Salsifis Crème dessert chocolat	Avocat Saucisses Haricots verts Riz au lait	Macédoine Filet de poisson Semoule Quatre-quart
Lundi 11 Avril	Mardi 12 Avril	Jeudi 14 Avril	Vendredi 15 Avril
VACANCES		VACANCES	
Lundi 18 Avril	Mardi 19 Avril	Jeudi 21 Avril	Vendredi 22 Avril
VACANCES		VACANCES	
Lundi 25 Avril	Mardi 26 Avril	Jeudi 28 Avril	Vendredi 29 Avril
Haricots verts à la vinaigrette Jambon Mogettes Brie Fruit de saison	Avocat Omelette aux légumes Polenta	Rillettes Filet de poulet Carottes Vichy Entremets	Radis Goulash de bœuf Purée de pommes de terre Compote



Tous nos plats principaux sont faits maison et salés au Sel du bassin de Royan



: Origine locale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Entrées et desserts fait maison



: Légumes et fruits frais

Info Menus :

A partir du lundi 4 Novembre, nous serons tenus de proposer **un menu végétarien** (sans viande, sans poisson), **une fois par semaine**, conformément à l'amendement Cazedon de la loi Egalim.

Les menus proposés seront équilibrés pour garantir un apport en protéines adaptés aux besoins nutritionnels des enfants.