






## Menu CARTE SCOLAIRE pour Maternelle semaine n°15 (du 11 au 14 avril 2023)

	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
	<b>Taboule oriental</b> <b>A</b> Calories ~ 100		<b>Salade torsades bio shangai</b> <b>AB</b> <b>A</b> Calories ~ 110	<b>Oeuf mayonnaise fraiche</b> <b>A</b> Calories ~ 150
	<b>Jambon grille aux herbes</b> <b>P</b> <b>A</b> Calories ~ 50		<b>Paupiette de veau</b> <b>A</b> Calories ~ 250	<b>Filet de colin a la provencale</b> <b>A</b> Calories ~ 160
	<b>Epinards en branches</b> <b>U</b> <b>A</b> Calories ~ 110		<b>Haricots verts sautes</b> <b>A</b> Calories ~ 50	<b>Poelee de legumes champetre</b> <b>A</b> Calories ~ 80
	<b>Pyrenees</b> <b>U</b> <b>A</b> Calories ~ 90		<b>Petit moule ail et f.herbes</b> <b>U</b> <b>A</b> Calories ~ 60	<b>Yaourt aromatisé bio</b> <b>AB</b> <b>A</b> Calories ~ 130
	<b>Compote de pommes bio</b> <b>U</b> <b>AB</b> Calories ~ 100		<b>Mousse au chocolat "campagne de france"</b> <b>U</b> <b>U</b> <b>A</b> Calories ~ 240	<b>Quatre quart breton</b> <b>U</b> <b>A</b> Calories ~ 180

Légende : **U** = Recommandation nutritionniste **P** = Contient du porc **AB** = Agriculture biologique **U** = Agriculture maîtrisée ou développement durable **A** = Contient un ou des allergènes

### Descriptions de plats :

Taboule oriental : semoule, tomates, courgettes, poivrons, pois chiches, vinaigrette à l'huile d'olive  
 Salade torsades bio shangai : torsades bio, surimi, mélange exotique et poivrons  
 Filet de colin a la provencale : sauce tomate provençale (oignons et olives noires)  
 Poelee de legumes champetre : carottes, haricots verts, petits pois et champignons