

La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

# École de BONNETAN

avril 2022



Bon appétit !

lundi 4 avril	mardi 5 avril	mercredi 6 avril	jeudi 7 avril	vendredi 8 avril
<i>Isidore</i>	<b>Repas Végétarien</b> <i>Irène</i> 	<i>Marcellin</i>	<i>J-B de la Salle</i>	<i>Julie</i>
Friand au fromage	Salade de pâtes 		Oeuf dur mayonnaise 	Carottes râpées  
Steak de veau à l'échalote 	Omelette aux fines herbes 		Rougail de saucisses 	Pavé de lieu sauce citron
Julienne de légumes	Salade verte 		Riz BIO 	Fleurette de chou fleur 
Fromage blanc	Fromage BIO 		Yaourt aromatisé	Fromage
Fruit de saison 	Mousse au chocolat		Compote	Fruit de saison 



Produit Bio

Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison

Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais

Spécialité Traditionnelle Garantie



Produits locaux

Label rouge



Produit frais, Local et de saison

Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

















La saison de l'asperge est de avril à juin. Elle pousse dans la terre, dans une aspergeraie, et ne voit pas le soleil, ce qui explique sa blancheur, sinon, elle devient violette puis verte. Elles ne se consomment que cuites. Le Sud-Ouest est une zone de production importante en France.

# École de BONNETAN

avril 2022



Bon appétit !

lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
<i>Stanislas</i>	<i>Jules</i>	<i>Ida</i>	 <b>Repas Végétarien</b> <i>Maxime</i>	<i>Paterne</i>
<b>Concombres</b> 	<b>Céleri rémoulade</b>  		<b>Taboulé</b> 	<b>Betterave vinaigrette</b> 
<b>Rôti de porc au jus</b> 	<b>Wings de poulet marinés</b> 		<b>Fajitas végétarienne</b> 	<b>Fish and chips</b>
<b>Pâtes au beurre BIO</b> 	<b>Fricassée de carottes</b> 			<b>Potatoes</b>
<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>		<b>Yaourt BIO</b> 	<b>Fromage</b>
<b>Fruit de saison</b> 	<b>Tarte noix de coco</b>		<b>Fruit de saison</b> 	<b>Salade de fruits</b>  



**Produit Bio**

Appellation d'Origine Protégée



**Produit de saison**

Appellation d'origine contrôlée



**Préparation maison à base de produits frais**



Spécialité Traditionnelle Garantie



**Produits locaux**

Label rouge



**Produit frais, Local et de saison**



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.