

MENU 100% FAIT-MAISON À BASE DE PRODUITS BIO ET LOCAUX



Dans le cadre du projet "Qu'est-ce Qu'on Mange Demain dans le Bocage ? (QQMDB)"
accompagnement des équipes en cuisine
par une cuisinière et une diététicienne de la SCIC Nourrir l'avenir

SEMAINE DU 3 AU 7 MARS 2025, ÉCOLE DES SOURCES (CAMPEAUX, 14)

LUNDI

DUO DE LENTILLES

**DOS DE COLIN
RIZ SEMI-COMPLET
SAUCE AURORE**

YAOURT

MARDI

TERRINE DE CHAMPIGNONS

**POULET
PURÉE**

FROMAGE, SALADE DE FRUITS

**INTERVENTION DE GLADYS LEGALLOIS,
DE L'ASSOCIATION BIO EN NORMANDIE,
POUR UNE DÉGUSTATION DE POMMES BIO
LOCALES, ET UN ATELIER LUDIQUE AUTOUR
DU LABEL AB**

JEUDI

POLENZIA

**CROQUETTE CHÈVRE BETTERAVE
SARRASIN ET LÉGUMES
DE SAISON SAUTÉS**

CRUMBLE AUX POMMES

**17H : GOÛTER DÉBAT PARENTS/ENFANTS
PROJECTION DU FILM
"LE VENTRE DE L'ÉCOLE"**

VENDREDI

**BOUILLON DE POULE
ET VERMICELLES**

**LASAGNES
ET SALADE VERTE**

CRÈME RAPADURA ET GRANOLA

Porté par :

En partenariat avec :

Soutenu par :

