



Goûters pour Blanquefort - Bruges - Le Pian Médoc - Ludon Médoc

2024 - Semaine N° 16 du lundi 15 avril 2024 au dimanche 21 avril 2024 VACANCES SCOLAIRES

PA01	<u>lundi 15/04</u>	<u>mardi 16/04</u>	<u>mercredi 17/04</u>	<u>jeudi 18/04</u>	<u>vendredi 19/04</u>
Goûter	Fruit - Brioche tressée	Purée de fruits - Pain - Beurre	Jus de fruits - Pain - Confiture	Fromage blanc - Quatre-Quart	Jus de fruits - Pain - Plaque de chocolat

2024 - Semaine N° 17 du lundi 22 avril 2024 au dimanche 28 avril 2024 VACANCES SCOLAIRES

PA02	<u>lundi 22/04</u>	<u>mardi 23/04</u>	<u>mercredi 24/04</u>	<u>jeudi 25/04</u>	<u>vendredi 26/04</u>
Goûter	Fruit - Pain - Fromage	Lait BIO nature - Céréales miel pops - Poudre de cacao	Yaourt nature - Pain - Pâte à tartiner	Fruit - Briochette pépite	Jus de fruits - Crème vanille - Féline aux fruits

2024 - Semaine N° 18 du lundi 29 avril 2024 au dimanche 05 mai 2024

PA03	<u>lundi 29/04</u>	<u>mardi 30/04</u>	<u>mercredi 01/05</u>	<u>jeudi 02/05</u>	<u>vendredi 03/05</u>
Goûter	Jus de fruits - Pain - Fromage	Fruit - Pain - Confiture	0	Lait BIO nature - Pétales de céréales au chocolat - Poudre de cacao	Jus de fruits - Chocolatine

2024 - Semaine N° 19 du lundi 06 mai 2024 au dimanche 12 mai 2024

PA04	<u>lundi 06/05</u>	<u>mardi 07/05</u>	<u>mercredi 08/05</u>	<u>jeudi 09/05</u>	<u>vendredi 10/05</u>
Goûter	Purée de fruits - Pain - Beurre	Jus de fruits - Pain - Confiture	0	0	0



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

A Alternatif

Approvisionnement d'origine locale.

Toutes les recettes sont préparées par le chef et son équipe.

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

Tout en s'adaptant au menu du déjeuner, le goûter doit respecter les apports nutritionnels, les grammages contractuels, et les recommandations nationales. Le SIVOM a également souhaité interdire les produits contenant des OGM et de l'huile de palme, ce qui amène à ne pas proposer la plupart des biscuits industriels.

APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence. Le picto Bio indique une recette composée à 100%* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Affichage des allergènes : les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/sivom-haut-medoc



Goûters pour Blanquefort - Bruges - Le Pian Médoc - Ludon Médoc

2024 - Semaine N° 20 du lundi 13 mai 2024 au dimanche 19 mai 2024

PA05	<u>lundi 13/05</u>	<u>mardi 14/05</u>	<u>mercredi 15/05</u>	<u>jeudi 16/05</u>	<u>vendredi 17/05</u>
Goûter	Fruit - Pain - Fromage	Lait BIO nature - Céréales miel pops - Poudre de cacao	Fruit - Briochette pépite	Jus de fruits - Pain - Plaque de chocolat	Jus de fruits - Crème vanille - Crostatine au chocolat

2024 - Semaine N° 21 du lundi 20 mai 2024 au dimanche 26 mai 2024

PA06	<u>lundi 20/05</u>	<u>mardi 21/05</u>	<u>mercredi 22/05</u>	<u>jeudi 23/05</u>	<u>vendredi 24/05</u>
Goûter	0	Fruit - Pain - Confiture	Crème au chocolat - Petit beurre	Jus de fruits - Pain - Fromage	Jus de fruits - Chocolatine

2024 - Semaine N° 22 du lundi 27 mai 2024 au dimanche 02 juin 2024

PA07	<u>lundi 27/05</u>	<u>mardi 28/05</u>	<u>mercredi 29/05</u>	<u>jeudi 30/05</u>	<u>vendredi 31/05</u>
Goûter	Purée de fruits - Pain - Beurre	Fruit - Brioches tressées	Jus de fruits - Pain - Confiture	Fromage blanc - Quatre-Quart	Yaourt nature - Pain - Pâte à tartiner

2024 - Semaine N° 23 du lundi 03 juin 2024 au dimanche 09 juin 2024

PA12	<u>lundi 03/06</u>	<u>mardi 04/06</u>	<u>mercredi 05/06</u>	<u>jeudi 06/06</u>	<u>vendredi 07/06</u>
Goûter	Lait BIO nature - Céréales miel pops - Poudre de cacao	Fruit - Pain - Fromage	Yaourt nature - Pain - Pâte à tartiner	Fruit - Briochette pépite	Jus de fruits - Crème vanille - Féline aux fruits



L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

A Alternatif

Approvisionnement d'origine locale.

Toutes les recettes sont préparées par le chef et son équipe.

Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.

Tout en s'adaptant au menu du déjeuner, le goûter doit respecter les apports nutritionnels, les grammages contractuels, et les recommandations nationales. Le SIVOM a également souhaité interdire les produits contenant des OGM et de l'huile de palme, ce qui amène à ne pas proposer la plupart des biscuits industriels.

APPROVISIONNEMENT BIO : L'agriculture biologique est soumise à des aléas plus importants que l'agriculture conventionnelle. Pour cette raison, le produit bio du jour peut varier en fonction de la disponibilité ou de la maturité chez les producteurs, tout en garantissant 25% de produits BIO au minimum sur la période de référence. Le picto Bio indique une recette composée à 100%* de produits issus de l'agriculture biologique. (*sauf eau sel liant)

Affichage des allergènes : les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/sivom-haut-medoc