

... désormais **mensuelle**, mettant en avant notre démarche de valorisation de produits locaux, bio, nouveaux et délicieux !

## POUR LES ECOLES

Les enfants dégusteront un Saint Nectaire AOP, une Tomme des Pyrénées AOP

Pour soutenir nos producteurs, **les fromages et les yaourts des menus sont 100% au lait Français**



Dans notre démarche de valorisation des produits locaux, retrouvez à nouveau le yaourt de la Ferme Désiris



Mardi 27 avril : Sauté de poulet **Bleu Blanc Cœur** à la crème

Apports équilibrés et diversifiés de **sources végétales tracées** d'intérêts nutritionnels (*herbe, luzerne, fourrages, lin, lupin, colza, féverole...*) + **interdiction** de l'huile de palme + Limitation (bientôt suppression totale) du **soja d'importation** au profit de **légumineuses cultivées sur notre territoire**.

## Pâques



Bourg Traiteur vous propose un **menu tOut rOnd** !

Radis au beurre

Boulettes d'agneau sauce tomate et pommes noisette

Babybel

Chou à la crème (**nouveau produit**) et chocolat de Pâques

Enfin, les enfants découvriront un **nouveau produit végétarien** : La tomate farcie veggie, accompagnée de riz

