



**Goûters APS et ALSH**

**2023 - Semaine n°12 du 20 au 26 Mars**

PA01	<u>lundi 20/03</u>	<u>mardi 21/03</u>	<u>mercredi 22/03</u>	<u>jeudi 23/03</u>	<u>vendredi 24/03</u>
Goûter	Quatre-quart - Fromage blanc sucré	Purée de fruits - Pain - Beurre	Jus de fruits - Pain - Confiture	<b>Lait BIO nature - Briochette pépité</b>	Jus de fruits - Pain - Plaque de chocolat

**2023 - Semaine n°13 du 27 mars au 02 avril**

PA02	<u>lundi 27/03</u>	<u>mardi 28/03</u>	<u>mercredi 29/03</u>	<u>jeudi 30/03</u>	<u>vendredi 31/03</u>
Goûter	Jus de fruits - Biscuit - Crème vanille	Fruit - Pain - Fromage	Fruit - Brioche tressée	Pain - Pâte à tartiner - Yaourt nature	<b>Lait BIO nature - Pétales de céréales nature - Poudre de cacao</b>

**2023 - Semaine n°14 du 03 au 09 avril**

PA03	<u>lundi 03/04</u>	<u>mardi 04/04</u>	<u>mercredi 05/04</u>	<u>jeudi 06/04</u>	<u>vendredi 07/04</u>
Goûter	<b>Lait BIO nature - Pétales de céréales au chocolat - Poudre de cacao</b>	Pain - Confiture - Fruit	Jus de fruits - Chocolatine artisanale 	Crème au chocolat - Biscuit	Jus de fruits - Pain - Fromage

**2023 - Semaine n°15 du 10 au 16 avril - VACANCES SCOLAIRES**

PA04	<u>lundi 10/04</u>	<u>mardi 11/04</u>	<u>mercredi 12/04</u>	<u>jeudi 13/04</u>	<u>vendredi 14/04</u>
Goûter		Quatre-quart - Fromage blanc sucré	Jus de fruits - Pain - Confiture	<b>Lait BIO nature - Briochette pépité</b>	Jus de fruits - Pain - Plaque de chocolat

 <b>Circuits courts/ Produits locaux</b>	 <b>maison</b>	 <b>Alternatif</b>
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



Goûters APS et ALSH

2023 - Semaine n°16 du 17 au 23 avril - VACANCES SCOLAIRES

PA05	<u>lundi 17/04</u>	<u>mardi 18/04</u>	<u>mercredi 19/04</u>	<u>jeudi 20/04</u>	<u>vendredi 21/04</u>
Goûter	<b>Lait BIO nature - Pétales de céréales nature - Poudre de cacao</b>	Fruit - Pain - Fromage	Fruit - Brioche tressée	Pain - Pâte à tartiner - Yaourt nature	Jus de fruits - Biscuit - Crème vanille

2023 - Semaine n°17 du 24 au 30 avril

PA06	<u>lundi 24/04</u>	<u>mardi 25/04</u>	<u>mercredi 26/04</u>	<u>jeudi 27/04</u>	<u>vendredi 28/04</u>
Goûter	<b>Lait BIO nature - Pétales de céréales au chocolat - Poudre de cacao</b>	Pain - Confiture - Fruit	Jus de fruits - Chocolatine artisanale <b>L</b>	Crème au chocolat - Biscuit	Jus de fruits - Pain - Fromage

2023 - Semaine n°18 du 01 au 07 mai

PA07	<u>lundi 01/05</u>	<u>mardi 02/05</u>	<u>mercredi 03/05</u>	<u>jeudi 04/05</u>	<u>vendredi 05/05</u>
Goûter		Quatre-quart - Fromage blanc sucré	Jus de fruits - Pain - Confiture	<b>Lait BIO nature - Briochette pépite</b>	Jus de fruits - Pain - Plaque de chocolat

2023 - Semaine n°19 du 08 au 14 mai

PA12	<u>lundi 08/05</u>	<u>mardi 09/05</u>	<u>mercredi 10/05</u>	<u>jeudi 11/05</u>	<u>vendredi 12/05</u>
Goûter		Fruit - Pain - Fromage	Fruit - Brioche tressée	Pain - Pâte à tartiner - Yaourt nature	<b>Lait BIO nature - Pétales de céréales nature - Poudre de cacao</b>

<b>L</b> Circuits courts/ Produits locaux	<b>M</b> maison	<b>A</b> 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



**Goûters APS et ALSH**

**2018- Semaine n° 44 - Vacances scolaires**

PA7	<u>lundi 15/05</u>	<u>mardi 16/05</u>	<u>mercredi 17/05</u>	<u>jeudi 18/05</u>	<u>vendredi 19/05</u>
Goûter	0	0	0	0	0

**2018- Semaine n° 45**

PA8	<u>lundi 22/05</u>	<u>mardi 23/05</u>	<u>mercredi 24/05</u>	<u>jeudi 25/05</u>	<u>vendredi 26/05</u>
Goûter	0	0	0	0	0

**2018- Semaine n° 46**

PA9	<u>lundi 29/05</u>	<u>mardi 30/05</u>	<u>mercredi 31/05</u>	<u>jeudi 01/06</u>	<u>vendredi 02/06</u>
Goûter	0	0	0	0	0

**2018- Semaine n° 47**

PA10	<u>lundi 05/06</u>	<u>mardi 06/06</u>	<u>mercredi 07/06</u>	<u>jeudi 08/06</u>	<u>vendredi 09/06</u>
Goûter	0	0	0	0	0

Circuits courts/ Produits locaux	maison	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/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh](http://www.ansamble-et-moi.fr/mon-ecole/item/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh)