



Goûters APS et ALSH

2023 - Semaine n°20 du 15 au 21 mai

PA01	<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	Pain - Confiture - Jus de fruits	Brioche pépite - Lait BIO nature	Pain - Pâte à tartiner BIO - Jus de fruits		

2023 - Semaine n°21 du 22 au 28 mai

PA02	<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	Pain - Beurre - Lait BIO nature	Brioche tressée - Fruit	Pain - Fromage - Jus de fruits	Pétales de céréales - Lait BIO nature - Poudre de cacao	Chocolatine artisanal - Jus de fruits 

2023 - Semaine n°22 du 29 mai au 4 juin

PA03	<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		Pain - Chocolat - Yaourt nature sucré	Pain - Beurre - Lait BIO nature	Jus de fruits - Brioche tressée	Moelleux caramel beurre salé - Lait BIO nature - Poudre de cacao

2023- Semaine n°23 du 5 au 11 juin

PA04	<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	Pain - Confiture - Yaourt nature sucré	Pétales de céréales - Lait BIO nature - Poudre de cacao	Pain - Fromage - Jus de fruits	Pain - Miel - Fruit	Mameluk gâteau tout chocolat - Lait BIO nature

 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 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°24 du 12 au 16 juin

PA05	<u>lundi 12/06</u>	<u>mardi 13/06</u>	<u>mercredi 14/06</u>	<u>jeudi 15/06</u>	<u>vendredi 16/06</u>
Goûter	Pain au lait artisanale - Jus de fruits L	Pain - Chocolat - Yaourt nature sucré	Pompom - Lait BIO nature - Poudre de cacao	Pain - Fromage - Fruit de saison	Pain - Beurre - Lait BIO nature

2023- Semaine n°25 du 19 au 23 juin

PA06	<u>lundi 19/06</u>	<u>mardi 20/06</u>	<u>mercredi 21/06</u>	<u>jeudi 22/06</u>	<u>vendredi 23/06</u>
Goûter	Pain - Miel - Purée de fruits	Gaufre - Lait BIO nature	Pain - Pâte à tartiner BIO - Jus de fruits	Briochette pépîte - Lait BIO nature	Pain - Confiture - Jus de fruits

2023 - Semaine n°26 du 26 juin au 2 juillet

PA07	<u>lundi 26/06</u>	<u>mardi 27/06</u>	<u>mercredi 28/06</u>	<u>jeudi 29/06</u>	<u>vendredi 30/06</u>
Goûter	Quatre quart - Lait BIO nature	Pain - Miel - Fruit	Pain - Pâte à tartiner BIO - Jus de fruits	Briochette pépîte - Lait BIO nature	Pain - Confiture - Jus de fruits

2023 - Semaine n°27 du 3 au 9 juillet

PA12	<u>lundi 03/07</u>	<u>mardi 04/07</u>	<u>mercredi 05/07</u>	<u>jeudi 06/07</u>	<u>vendredi 07/07</u>
Goûter	Pain - Fromage - Jus de fruits	Pain - Chocolat - Yaourt nature sucré	Pain - Beurre - Lait BIO nature	Pain au lait artisanal - Fruit L	Moelleux aux pommes - Crème vanille - Jus de 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 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/communaute-de-communes-medoc-estuaire-aps-alsh



Goûters APS et ALSH

2018- Semaine n° 44 - Vacances scolaires

PA7	<u>lundi 10/07</u>	<u>mardi 11/07</u>	<u>mercredi 12/07</u>	<u>jeudi 13/07</u>	<u>vendredi 14/07</u>
Goûter	0	0	0	0	0

2018- Semaine n° 45

PA8	<u>lundi 17/07</u>	<u>mardi 18/07</u>	<u>mercredi 19/07</u>	<u>jeudi 20/07</u>	<u>vendredi 21/07</u>
Goûter	0	0	0	0	0

2018- Semaine n° 46

PA9	<u>lundi 24/07</u>	<u>mardi 25/07</u>	<u>mercredi 26/07</u>	<u>jeudi 27/07</u>	<u>vendredi 28/07</u>
Goûter	0	0	0	0	0

2018- Semaine n° 47

PA10	<u>lundi 31/07</u>	<u>mardi 01/08</u>	<u>mercredi 02/08</u>	<u>jeudi 03/08</u>	<u>vendredi 04/08</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-alslsh