



Semaine 16 du :Lundi 15 au Vendredi 19 Avril 2024 'Congés Scolaires'

	<u>Lundi 15 Avril 2024</u>	<u>Mardi 16 Avril 2024</u>	<u>Mercredi 17 Avril 2024</u>	<u>Jeudi 18 Avril 2024</u>	<u>Vendredi 19 Avril 2024</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade coleslaw * 	Salade de Pommes de terre & maïs 	Tomates & vinaigrette 	Taboulé aux raisins	Betteraves* & ciboulette
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Filet de poisson meunière <i>Filet de poisson meunière / Boulettes pois chiches sauce curry</i>	Longe de porc au jus <i>Galette de boulgour</i>	Emincé de dinde Tandoori <i>Emincé de dinde Tandoori / Œuf béchamel</i>	Bœuf à la tomate <i>Bœuf à la tomate / Gnocchi à la tomate</i>	Egrené végétal au pois chiches
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>					
<u>Accompagnement</u>	Coquillettes au beurre	Poêlée de légumes	Purée de pomme de terre*	Haricots verts & persillade	& Tortis
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Fromage portion*	Yaourt aromatisé	Buchette aux laits mélangés	Yaourt nature bio	Brie
<u>Dessert</u>	Compote	Salade de fruits * 	Fraises 	Ananas au sirop	Flan caramel
<u>Pain</u>					

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Produit français	Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
	Poisson frais			
	La Région à du Gout			



Semaine 17 du :Lundi 22 au Vendredi 26 Avril 2024 'Congés scolaires'

	<u>Lundi 22 Avril 2024</u>	<u>Mardi 23 Avril 2024</u>	<u>Mercredi 24 Avril 2024</u>	<u>Jeudi 25 Avril 2024</u>	<u>Vendredi 26 Avril 2024</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes râpées* & vinaigrette 	Salade de riz aux poivrons*	Salade verte 	Concombre* & sauce bulgare 	Macédoine & mayonnaise
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Paupiette de veau sauce moutarde <i>Paupiette de veau sauce moutarde / Galette blé emmental</i>	Sauté de poulet sauce barbecue <i>Sauté de poulet sauce barbecue / Crêpes aux champignons</i>	Boullgour* à la <i>Boullgour* à la bolognaise / bolognaise végétal</i>	Nuggets de blé	Colin beurre blanc ciboulette <i>Colin beurre blanc ciboulette / Omelette beurre ciboulette</i>
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>					
<u>Accompagnement</u>	Pommes de terre* rôties	Chou fleur au beurre	Bolognaise	Courgettes* façon ratatouille	Epinards à la crème
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Velouté nature	Tomme blanche	Comté Rapé "Enil Poligny" 	Camembert	Fromage blanc sucré
<u>Dessert</u>	Pommes cuites cannelle	Poire* 	Liégeois chocolat 	Beignet framboise	Compote bio*
<u>Pain</u>					

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Produit français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits Frais	Menus alternatif
	Poisson frais	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local
	La Région à du Gout	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Préparé par nos soins