



Semaine 16 du : lundi 15 au dimanche 21 avril 2024

VACANCES SCOLAIRES



	lundi 15 avril 2024	mardi 16 avril 2024	mercredi 17 avril 2024	jeudi 18 avril 2024	vendredi 19 avril 2024
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Céleri BIO rémoulade	Salade de pommes de terre* (pommes de terre HVE)	Haricots verts BIO en salade	Salade verte & vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de porc*sauce aigre douce *(Français)	Galette de soja & sauce tomate	Filet de colin sauce ciboulette	Chili sin carné	Carbonara
sans porc	<i>Sauté de poulet sauce aigre douce</i>				<i>Sauce thon crème</i>
sans viande	<i>Curry de légumes</i>				
Accompagnement	Bouलगour BIO	Chou fleur BIO persillés	Carottes BIO sautées	Riz BIO façon pilaf	Spaghettis BIO
Produits laitiers	St nectaire AOP	Yaourt BIO nature sucré	Fromage frais nature sucré	Bûche du pilat	Emmental râpé
Dessert	Pomme	Eclair au chocolat	Banane	Salade de fruits frais	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menus alternatif	PRODUIT VEGÉ
	Beuf / Veau Français	Volaille Française	BIO Préparation contenant au moins 1 produit BIO	POISSON FRAIS Poisson Frais	LOCAL Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	FAIRTRADE Commerce équitable	



Semaine 17 du : lundi 22 au dimanche 28 avril 2024

VACANCES SCOLAIRES

	lundi 22 avril 2024	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024
Hors d'œuvre	Chou chinois & vinaigrette	Pizza au fromage	Carottes BIO râpées vinaigrette	Rosette & cornichon	Radis & beurre
<i>sans porc / sans viande</i>				<i>Ouf dur & mayonnaise</i>	
Plat Principal	Sauté de veau* au paprika *(Français)	Sauté de dinde* aux olives *(Français)	 Nuggets de blé & ketchup	Gratin de poisson	Lasagnes de bœuf* (Français)
<i>sans porc</i>					
<i>sans viande</i>	<i>Filet de poisson sauce citron</i>	<i>Quenelles natures sauce béchamel</i>			<i>Lasagnes végété (épinards fromage)</i>
Accompagnement	Cœurs de blé BIO	Haricots verts BIO persillés	Brocolis BIO sautés	Pommes vapeur	
Produits laitiers		Fromage frais nature sucré	St paulin	Yaourt BIO nature sucré	Brie
Dessert	Crème dessert vanille	Kiwi BIO	Pomme HVE au four	Poire	Compote de coing
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

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		Porc Français		Porc du Rougeot du Charvin		Appellation d'Origine Protégée		Haute Valeur Environnementale		Menu alternatif	
		Bœuf / Veau Français		Volaille Française		BIO	Préparation contenant au moins 1 produit BIO		Poisson Frais		Produit local
		La Région à du Gout		Produit Label Rouge		Produit fermier ou produit de la ferme		Pêche durable		Commerce équitable	