



Semaine 17 du : lundi 21 au vendredi 25 avril 2025

VACANCES DE PRINTEMPS



	lundi 21 avril 2025	mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025
Hors d'œuvre	FERIE	Macédoine de légumes	Pois chiche BIO en salade 	Chou chinois & vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal		Sauté de dinde* sauce curry (*Française) 	Crousti végétal 	Jambon au jus	Filet de poisson sauce citron 
sans porc				<i>Rôti de dinde au jus</i>	
sans viande		<i>Quenelles natures sauce curry</i>		<i>Omelette sauce tomate</i>	
Accompagnements		Boulgour BIO	Haricots verts BIO sautés	Ecrasé de pommes de terre	Brocolis BIO en gratin
Produits laitiers		Yaourt BIO nature sucré	Comté AOP 	Brie	Fromage frais nature sucré
Dessert		Pomme de Cercier 	Salade de fruits	Compote de poires BIO "Thomas le Prince" 	Quatre quart aux pommes
Pain		Pain	Pain	Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral avril 2019)

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



Semaine 18 du : lundi 28 avril au vendredi 02 mai 2025

VACANCES DE PRINTEMPS

	lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
Hors d'œuvre	Salade de perles (maïs, tomates, surimi)	Concombres & sauce fromage blanc fines herbes	Quiche au fromage 1001 Repas	FERIE	Radis & beurre
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de poulet* à la crème *(Français) 	Tajine de pois chiche (sauce ++) 	Filet de colin meunière & sauce tartare 		Bolognaise *(bœuf Français) 
sans porc					
sans viande	<i>Quenelles natures sauce aurore</i>				<i>Boulettes de soja & sauce tomate</i>
Accompagnements	Carottes BIO confites au miel	Semoule BIO	Choux-fleur BIO sautés		Spaghettis BIO
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau) 	Margériaz " <i>coopérative de Lescheraines</i> " 	Fromage frais BIO nature & sucre		Emmental râpé (10g)
Dessert	Orange sanguine	Compote de pommes BIO " <i>Thomas le Prince</i> " 	Poire		Ile flottante
Pain	Pain	Pain	Pain		Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

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