



Semaine 16 : du lundi 15 au vendredi 19 avril 2024 **VACANCES SCOLAIRES**

	Lundi 15 avril	Mardi 16 avril	Mercredi 17 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
Hors d'œuvre	Salade coleslaw 	Salade de pommes de terre & maïs 	Tomates & vinaigrette 	Taboulé aux raisins	Betteraves & ciboulette
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>					
Plat principal	Filet de poisson meunière <i>Filet de poisson meunière Boulettes pois chiches sauce curry</i>	Longe de porc au jus <i>Galette de boulghour</i>	Émincé de dinde Tandoori <i>Émincé de dinde Tandoori Œuf béchamel</i>	Bœuf à la tomate <i>Bœuf à la tomate Gnocchis à la tomate</i>	Égrené végétal aux pois chiches
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>					
Accompagnement	Coquillettes au beurre	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Haricots verts & persillade	& tortis
Accompagnement					
Produits laitiers	Fromage portion	Yaourt aromatisé	Bûchette aux laits mélangés	Yaourt nature	Brie
Dessert	Compote	Salade de fruits 	Fraises 	Ananas au sirop	Flan caramel
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	Produit français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits frais	Menus alternatifs
	Poisson frais	Produit contenant au moins un produit bio	Pêche durable	Produit local
	La Région a du Goût	Produit fermier ou produit de la ferme	Commerce équitable	Préparé par nos soins



Semaine 17 : du lundi 22 au vendredi 26 avril 2024 **VACANCES SCOLAIRES**

	Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
Hors d'œuvre	Carottes râpées & vinaigrette	Salade de riz aux poivrons	Salade verte	Concombre & sauce bulgare	Macédoine & mayonnaise
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>					
Plat principal	Paupiette de veau sauce moutarde	Sauté de poulet sauce barbecue	Boulghour	Nuggets de blé	Colin beurre blanc ciboulette
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>	Paupiette de veau sauce moutarde Galette blé emmental	Sauté de poulet sauce barbecue Crêpes aux champignons	Boulghour à la bolognaise Bolognaise végétale		Colin beurre blanc ciboulette Omelette beurre ciboulette
Accompagnement	Pommes de terre rôties	Chou-fleur au beurre	à la bolognaise	Courgettes façon ratatouille	Épinards à la crème
Accompagnement					
Produits laitiers	Velouté nature	Tomme blanche	Comté Rapé "Enil Poligny"	Camembert	Fromage blanc sucré
Dessert	Pommes cuites cannelle	Poire	Liégeois chocolat	Beignet framboise	Compote
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	Produit français	Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	Produits frais	Menus alternatifs