



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade coleslaw 	Salade de pommes de terre & maïs 	Tomates & vinaigrette 	Taboulé aux raisins	Betteraves & ciboulette 
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat principal</b>	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>					
<b>Accompagnement</b>	Coquillettes au beurre	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Haricots verts & persillade	& tortis
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>	Fromage portion	Yaourt aromatisé	Bûchette aux laits mélangés	Yaourt nature	Brie
<b>Dessert</b>	Compote	Salade de fruits 	Fraises 	Ananas au sirop	Flan caramel
<b>Pain</b>					

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	<b>Produit français</b>	<b>Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...</b>	<b>Produits frais</b>	<b>Menus alternatifs</b>
	<b>Poisson frais</b>	<b>Produit contenant au moins un produit bio</b>	<b>Pêche durable</b>	<b>Produit local</b>
	<b>La Région a du Goût</b>	<b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	<b>Commerce équitable</b>	<b>Préparé par nos soins</b>



## 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
<b>Hors d'œuvre</b>	Carottes râpées & vinaigrette	Salade de riz aux poivrons	Salade verte	Concombre & sauce bulgare	Macédoine & mayonnaise
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat principal</b>	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
<b>Accompagnement</b>	Pommes de terre rôties	Chou-fleur au beurre	à la bolognaise	Courgettes façon ratatouille	Épinards à la crème
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits laitiers</b>	Velouté nature	Tomme blanche	Comté Rapé "Enil Poligny"	Camembert	Fromage blanc sucré
<b>Dessert</b>	Pommes cuites cannelle	Poire	Liégeois chocolat	Beignet framboise	Compote
<b>Pain</b>					

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