

	<u>Lundi 6 avril</u>	<u>Mardi 7 avril</u>	<u>Mercredi 8 avril</u>	<u>Jeudi 9 avril</u>	<u>Vendredi 10 avril</u>
<u>Hors d'œuvre</u>		Macédoine de légumes sauce cocktail	Salade de pommes de terre	Chou chinois & blanc vinaigrette	Carottes bio râpées & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>				 	 
<u>Plat Principal</u>	LUNDI DE Pâques 	Filet de dinde sauce espagnole	Jambon à la diable	 Filet de poisson sauce citron	Gratin de crozets aux fromages du Jura (comté & Morbier) 
<u>Plat sans viande</u>		Omelette sauce espagnole	Saucisse végétale à la diable	Bouchée de blé	
<u>Accompagnement</u>		 Cœur de blé bio	Gratin breton	Haricots verts persillés	
<u>Produits Laitiers</u>		Coulommiers	 Comté 'Enil de Poligny'	 Fromage portion	Fromage frais nature sucré
<u>Dessert</u>		 Kiwi bio 	Salade de fruits frais 	Cake tout chocolat	Pomme cuite à la cannelle 

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

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	

	<u>Lundi 13 avril</u>	<u>Mardi 14 avril</u>	<u>Mercredi 15 avril</u>	<u>Jeudi 16 avril</u>	<u>Vendredi 17 avril</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pâtes bio (tomates, concombres, citron) 	Céleri bio rémoulade 	Feuilleté au fromage 	Betteraves rouges bio vinaigrette persillée 	Salade verte mélangée & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u> 	Haut de cuisse de poulet jus au curry	Cappelletti aux fromages à la sauce tomate & origan	Boulettes de bœuf sauce paprika	Roti de dinde sauce basquaise	Filet de colin meunière sauce tartare
<u>Plat sans viande</u>	Œuf dur sauce au curry		Boulettes pois chiche sauce paprika	Haricots blanc sauce basquaise	Samoussa aux légumes
<u>Accompagnement</u>	Petits pois & jeunes Carottes		Chou-fleur au beurre	Pommes rissolées	 Riz à la ratatouille
<u>Produits Laitiers</u>	 Cantal AOP	 Brie bio	Fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	 Comté 'Enil de Poligny'
<u>Dessert</u>	 Orange 	Compote pomme abricot	 Poire bio	 Pomme bio de région	Cake aux pépites de chocolat

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

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 label rouge
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	