



## Semaine 18 du :Lundi 29 avril au Vendredi 3 mai 2024

	<u>Lundi 29 avril 2024</u>	<u>Mardi 30 avril 2024</u>	<u>Mercredi 1 mai 2024</u>	<u>Jeudi 2 mai 2024</u>	<u>Vendredi 3 mai 2024</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Betteraves rémoulade 	Salade de pâtes 		Carottes Bio râpées & Vinaigrette 	Salade verte
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Cordon bleu de volaille  <small>Cordon bleu de volaille / Galette de pois chiche emmental</small>	Filet de lieu & sauce aux agrumes  <small>Filet de lieu sauce aux agrumes / Quenelles nature</small>	<b>FERIE</b>	Saute de bœuf aux épices  <small>Sauté de bœuf aux épices/ omelette nature coulis tomate</small>	Pané de petits légumes
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Accompagnement</u>	Gratin de Pommes de terre	Haricots plats au beurre 		Pommes rissolées	Ratatouille fraîche * (courgettes bio) 
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt nature	Coulommiers		Emmental	Yaourt aromatisé
<u>Dessert</u>	Kiwi	Fraises 		Compote	Beignet 
<u>Pain</u>					

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

<b>LOGOS</b>	 <b>Produit français</b>	 <b>Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...</b>	 <b>Produits Frais</b>	 <b>Menus alternatif</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 à du Gout</b>	 <b>Produit fermier ou produit de la ferme</b>	 <b>Commerce équitable</b>	 <b>Préparé par nos soins</b>