

## Semaine 14 du :Lundi 31 mars au Vendredi 4 avril 2025

	<u>Lundi 31 mars 2025</u>	<u>Mardi 1 avril 2025</u>	<u>Mercredi 2 avril 2025</u>	<u>Jeudi 3 avril 2025</u>	<u>Vendredi 4 avril 2025</u>
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pommes de terre au thon	Râpe de chou rouge bio & betteraves vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette au basilic	Macédoine de légumes & mayonnaise	Radis & beurre
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Salade de pommes de terre nature				
<b>Plat Principal</b>	Sauté de veau sauce miel & orange	Quenelles natures sauce champignons	Jambon au jus	Lasagnes bolognaise	Cube de poisson aux trois céréales sauce tartare
<i>Gestion sans porc/viande</i>	Sauté de veau sauce au miel & orange/ Gnocchi de semoule blé dur		Crêpe emmental	Lasagnes bolognaise/ Lasagnes végétarienne	Cube de poisson aux trois céréales sauce tartare/ Nuggets de blé
<b>Accompagnement</b>	Purée de petits pois & pommes de terre	Riz bio pilaf	Poêlée du marché		Duo de carottes (oranges & jaunes)
<b>Accompagnement</b>					
<b>Produits Laitiers</b>	Yaourt nature bio	Coulommiers	Crème anglaise &	Comté 'Enil de Poligny' 	Cantal 
<b>Dessert</b>	Ananas frais	Kiwi bio	Gâteau marbré	Poire bio*	Eclair chocolat
					
<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 alternatif
	 Poisson frais	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local
	 La Région à du Gout	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Commerce équitable	