










	<u>Lundi 7 avril 2025</u>	<u>Mardi 8 avril 2025</u>	<u>Mercredi 'Menu Bourgogne'</u>	<u>Jeudi 10 avril 2025</u>	<u>Vendredi 11 avril 2025</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Lentilles* en salade (échalotes, persil)	Céleri bio sauce rémoulade	Salade de chou fleur & œuf dur vinaigrette persillée	Tomates & vinaigrette à l'échalotte	Potage de légumes
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Galette végétal	Saucisse fumée au jus 	Sauté de poulet à la moutarde de Dijon	Filet de lieu frais sauce fruits de mer	Gardiane de bœuf
<i>Gestion sans porc/viande</i>		Samoussa aux légumes	Sauté de poulet à la moutarde / Boulette pois chiches	Filet de lieu frais sauce fruits de mer/ Feuilleté fromage	Emincé de bœuf sauce à la moutarde / Galette de boulgour
<u>Accompagnement</u>	Gratin de chou fleur	Coquillettes bio*	Pommes de terre sautées	Duo haricots beurre & verts	Cœur de blé bio
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Yaourt nature bio	Fromage portion	Battus nature	Tomme blanche	Polinois 'Enil de Poligny' 
<u>Dessert</u>	Pomme bio	Fraises	Poire au sirop cassis	Beignet	Banane bio
<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

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	