

	<u>Lundi 14 avril 2025</u>	<u>Mardi 15 avril 2025</u>	<u>Mercredi 16 avril 2025</u>	<u>Jeudi 17 avril 2025</u>	<u>Vendredi 'Menu de Pâques'</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pâtes bio	Salade verte ,croutons & dés de fromages 	Concombre et maïs	Salade coleslaw (chou blanc & carottes bio) 	Mousseline de betteraves au basilic 
<i>Gestion sans porc/viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Filet de colin meunière & citron	Gnocchis à la sauce boursin	Steak haché au jus	Nuggets de poulet & ketchup	Saumon sauce à l'armoricaine
<i>Gestion sans porc /viande</i>	Filet de meunière & citron / Galette de lentilles		Steak haché au jus /Nuggets de blé	Sauté de poulet à la crème / Omelette à la crème	Saumon sauce à l'armoricaine/ Œuf à la tomate
<u>Accompagnement</u>	Jeunes Carottes* au jus		Pommes Parisienne roties à l'ail & huile d'olives	Courgettes façon ratatouille	Riz bio jaune façon pilaf
<u>Accompagnement</u>					
<u>Produits Laitiers</u>	Camembert	Petits nova nature	Pénitent "Enil Poligny"	Velouté fruits	Kiri
<u>Dessert</u>	Poire bio* 	Compote bio	Ananas au sirop	Tarte au flan	Dessert chocolat
<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	