









Semaine 17 du :Lundi 22 au Vendredi 26 Avril 2024 'Congés scolaires'

	<u>Lundi 22 Avril 2024</u>	<u>Mardi 23 Avril 2024</u>	<u>Mercredi 24 Avril 2024</u>	<u>Jeudi 25 Avril 2024</u>	<u>Vendredi 26 Avril 2024</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes râpées* & vinaigrette 	Salade de riz aux poivrons*	Salade verte 	Concombre* & sauce bulgare 	Macédoine & mayonnaise
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>					
<u>Plat Principal</u>	Paupiette de veau sauce moutarde	Sauté de poulet sauce barbecue	Boullgour* à la	Nuggets de blé	Colin beurre blanc ciboulette
<i>Gestion sans porc / sans viande</i>	Paupiette de veau sauce moutarde / Galette blé emmental	Sauté de poulet sauce barbecue / Crêpes aux champignons	Boullgour* à la bolognaise / bolognaise végétal		Colin beurre blanc ciboulette / Omelette beurre ciboulette
<u>Accompagnement</u>	Pommes de terre* rôties	Chou fleur au beurre	Bolognaise	Courgettes* façon ratatouille	Epinards à la crème
<u>Accompagnement</u>					
<u>Dessert</u>	Pommes cuites cannelle	Poire* 	Liégeois chocolat 	Beignet framboise	Compote 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	 Préparé par nos soins