

Semaine 15 :Lundi 6 au Vendredi 10 avril 2026 'Vacances de printemps'

	<u>Lundi 6 avril</u>	<u>Mardi 7 avril</u>	<u>Mercredi 8 avril</u>	<u>Jeudi 9 avril</u>	<u>Vendredi 10 avril</u>
<u>Hors d'œuvre</u>		Macédoine de légumes sauce cocktail	Salade de pommes de terre	Chou chinois & blanc vinaigrette	Carottes bio râpées & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	LUNDI DE Pâques	Filet de dinde sauce espagnole	Jambon à la diable	Filet de poisson sauce citron	Gratin de crozets aux fromages du Jura (comté & Morbier)
<u>Plat sans viande</u>		Omelette sauce espagnole	Saucisse végétale à la diable	Bouchée de blé	
<u>Accompagnement</u>		Cœur de blé bio	Gratin breton	Haricots verts persillés	
<u>Dessert</u>		Kiwi bio	Salade de fruits frais	Cake tout chocolat	Pomme cuite à la cannelle

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

<u>LOGOS</u>	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	