

	<u>Lundi 13 avril</u>	<u>Mardi 14 avril</u>	<u>Mercredi 15 avril</u>	<u>Jeudi 16 avril</u>	<u>Vendredi 17 avril</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de pates bio (tomates, concombres , citron)  	Céleri bio rémoulade 	Feuilleté au fromage 	Betteraves rouges bio vinaigrette persillée  	Salade verte mélangée & vinaigrette
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u> 	Haut de cuisse de poulet jus au curry	Cappellettis aux fromages à la sauce tomate & origan	Boulettes de bœuf sauce paprika	Roti de dinde sauce basquaise	Filet de colin meunière sauce tartare
<u>Plat sans viande</u>	Œuf dur sauce au curry		Boulettes pois chiche sauce paprika	Haricots blanc sauce basquaise	Samoussa aux légumes
<u>Accompagnement</u>	Petits pois & jeunes Carottes		Chou-fleur au beurre	Pommes rissolées	 Riz à la ratatouille
					
<u>Dessert</u>	 Orange 	Compote pomme abricot	 Poire bio	 Pomme bio de région	Cake aux pépites de chocolat

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	 Produit contenant au moins un produit bio	 Pêche durable	 Produit local	