



## Semaine 16 du : lundi 14 au vendredi 18 avril 2025

	lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pâtes (*pâtes BIO)	Salade verte BIO , croutons, dés de fromage & vinaigrette	Radis & beurre	Coleslaw (*carottes BIO)	Pizza au fromage <i>Pierre Clot</i>
<b>sans porc / sans viande</b>					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de porc* à la moutarde à l'ancienne (Français & label rouge)	Gnocchis* sauce tomate (*semoule BIO)	Gratin de poisson	Nuggets de poulet & ketchup	Filet de colin frais meunière & sauce tartare
<b>sans porc / sans viande</b>	Sauté de dinde* à la moutarde à l'ancienne			Nuggets de blé & ketchup	
<b>Accompagnements</b>	Petits pois carottes	Bûche du Pilat	Riz BIO façon pilaf	Potatoes	Purée de céleri *(céleri HVE)
<b>Produits laitiers</b>	Camembert		St nectaire AOP	Crème anglaise	Yaourt BIO à la myrtille de Gruffy (seau)
<b>Dessert</b>	Kiwi BIO	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	Poire à la cannelle	Gâteau au chocolat	
<b>Pain</b>	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

REPAS AMERICAIN

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.  
Menus validés par Mme Jérphine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

LOGOS	Porc Français Bœuf / Veau Français La Région du Gout	Volaille Française Produit local Produit Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée Préparation contenant au moins 1 produit BIO Produit fermier ou produit de la ferme	Haute Valeur Environnementale Poisson Frais Pêche durable	Menu alternatif Commerce équitable
-------	--	--	--	---	---------------------------------------