

Semaine 17 du : lundi 21 au vendredi 25 avril 2025

VACANCES DE PRINTEMPS



	lundi 21 avril 2025	mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025
Hors d'œuvre	FERIE	Macédoine de légumes	Pois chiche BIO en salade 	Chou chinois & vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal		Sauté de dinde* sauce curry (*Française)	Crousti végétal	Jambon au jus	Filet de poisson sauce citron
sans porc				<i>Rôti de dinde au jus</i>	
sans viande		<i>Quenelles natures sauce curry</i>		<i>Omelette sauce tomate</i>	
Accompagnements		Boullgour BIO	Haricots verts BIO sautés	Ecrasé de pommes de terre	Brocolis BIO en gratin
Produits laitiers		Yaourt BIO nature sucré	Comté AOP	Brie	Fromage frais nature sucré
Dessert		Pomme de Cercier	Salade de fruits	Compote de poires BIO "Thomas le Prince"	Quatre quart aux pommes
Pain		Pain	Pain	Pain	Pain

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

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