















Semaine 14 du : lundi 30 mars au vendredi 03 avril 2026

*Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements.

lundi 30 mars 2026	mardi 31 mars 2026	mercredi 1 avril 2026	jeudi 2 avril 2026	vendredi 3 avril 2026
LES CLASSIQUES	PARTONS EN VOYAGE	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE
Râpé de choux blanc BIO vinaigrette	Mini roulé au fromage <i>"Pierre Clot"</i>	Radis	Velouté de patate douce & pommes de terre	Salade verte & vinaigrette
		 <i>beurre</i>	 <i>croutons à l'ail</i>	
Gnocchis BIO sauce tomate 	Colombo de porc* (*Français) 	Filet de poisson frais meunière 	Steak* haché sauce barbecue (*Français) 	Pavé de saumon frais rôti 
	<i>Colombo de dinde</i> <i>Quenelles natures sauce curry</i>		<i>Pané végétal</i>	 <i>quartier de citron</i>
	Carottes BIO persillées	Epinards hachés BIO béchamel	Haricots plats sautés	Cœurs de blé BIO
Emmental râpé (10g)	Yaourt BIO sucré <i>"Gruffy"</i> (seau) 	St Nectaire AOP 	Yaourt sucré HVE <i>"Barras"</i> 	Brie
Crème dessert au chocolat	Pomme BIO <i>"Cercier"</i>  	Gâteau roulé crème pâtissière	Orange	Compote BIO <i>"Thomas le Prince"</i>
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)

Menus conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.



Viandes Françaises



Appellation d'Origine Protégée



Haute Valeur Environnementale



Au moins 1 aliment BIO dans la recette



Menu alternatif



Poisson frais



Produit Label Rouge



Pêche Durable



Produit local



Les p'tits PLUS