

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
		beurre	croutons à l'ail	
Gnocchis BIO sauce tomate 	Colombo de porc* (*Français)	Filet de poisson frais meunière 	Steak* haché sauce barbecue (*Français)	Pavé de saumon frais rôti
	Colombo de dinde Quenelles natures sauce curry			quartier de citron
	Carottes BIO persillées	Epinards hachés BIO béchamel	Haricots plats sautés	Cœurs de blé BIO
Emmental râpé (10g)	Yaourt BIO sucré "Gruffy" (seau) 	St Nectaire AOP	Yaourt sucré HVE "Barras" 	Brie
Crème dessert au chocolat	Pomme BIO "Cercier" 	Gâteau roulé crème pâtissière	Orange	Compote BIO "Thomas le Prince"
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