

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 'Menu de Pâques' |
|---------------------------------|---|--|---|--|--|
| <u>Hors d'œuvre</u> | Salade de pâtes bio | Salade verte ,croustons & dés de fromages  | Concombre et maïs | Salade coleslaw (chou blanc & carottes bio)  | Mousseline de betteraves au basilic  |
| <u>Gestion sans porc/viande</u> | | | | | |
| <u>Plat Principal</u> | Filet de colin meunière & citron | Gnocchis à la sauce boursin | Steak haché au jus | Nuggets de poulet & ketchup | Saumon sauce à l'armoricaine |
| <u>Gestion sans porc/viande</u> | Filet de meunière & citron / Galette de lentilles | | Steak haché au jus /Nuggets de blé | Sauté de poulet à la crème / Omelette à la crème | Saumon sauce à l'armoricaine/ Œuf à la tomate |
| <u>Accompagnement</u> | Jeunes Carottes* au jus |  | Pommes Parisienne roties à l'ail & huile d'olives | Courgettes façon ratatouille | Riz bio jaune façon pilaf |
| <u>Accompagnement</u> | | | | |  |
| <u>Produits Laitiers</u> | Camembert | Petits nova nature | Pénitent "Enil Poligny" | Velouté fruit | Kiri |
| <u>Dessert</u> | Poire bio*  | Compote bio | Ananas au sirop | Tarte au flan | Dessert chocolat |
| <u>Pain</u> | | | | | |

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 | Produit français | Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,IGP... | Produits Frais | Menus alternatif |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | |