

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14	01/04/2024	02/04/2024	03/04/2024	04/04/2024	05/04/2024
SEMAINE	SIQO	SIQO	SIQO	SIQO	SIQO
		DUO DE CAROTTES ET CÉLERIS	BETTERAVES BIO ET DÉS DE MIMOLETTE	BATAVIA VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
		CHIPOLATAS LR	FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE	PAUPIETTE DE VEAU	OMELETTE BIO AUX HERBES
		LENTILLES ET CAROTTES BIO	RIZ BIO PILAF	PURÉE DE POMMES DE TERRE BIO	PURÉE PATATE DOUCE ET PDT
		FROMAGE BLANC BIO ET SUCRE	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE FOUETTÉ BIO	CANTAL AOP
	CLOCHE AU CHOCOLAT DE PÂQUES			COMPOTE DE FRUIT BIO	
15	08/04/2024	09/04/2024	10/04/2024	11/04/2024	12/04/2024
SEMAINE	SIQO	SIQO	SIQO	SIQO	SIQO
	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE D'HARICOTS VERT BIO	TOMATES MOZZARELLA BASILIC	TABOULÉ BIO À LA MENTHE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN
	BOULETTES D'AGNEAU AU JUS ÉPICÉ	SAUTE DE PORC MIEL-MOUTARDE	CORDON BLEU	CABILLAUD À CRÈME CIBOULETTE	SEMOULE BIO
	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	LENTILLES BIO	HARICOTS BEURRE CE2	POÉLÉE DE LÉGUMES	FROMAGE BLANC BIO ET SUCRE
	CARRE FRAIS BIO	YAOURT NATURE BIO	FROMAGE FOUETTÉ BIO	YAOURT AUX FRUITS BIO	
	CLAFOUTI A LA CERISE	SALADE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO		
16	15/04/2024	16/04/2024	17/04/2024	18/04/2024	19/04/2024
SEMAINE	SIQO	SIQO	SIQO	SIQO	SIQO
	RILLETES DE SARDINE ET THON	MACÉDOINE MAYONNAISE	MÂCHE VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	TOMATES BASILIC VINAIGRETTE
	SAUTÉ DE DINDE AU THYM LR	FILET DE COLIN MEUNIÈRE CITRON	ÉMINCÉ DE BŒUF LR A LA MOUTARDE	JAMBON DE DINDE	SPAGHETTI BIO
	BEIGNETS DE BROCOLIS	RIZ BIO	BOULGOUR BIO AUX PETITS LEGUMES	HARICOTS BEURRE CE2	SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTALE
	FROMAGE FONDU BIO	COMTE AOP	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS BIO	FROMAGE BLANC BIO ET SUCRE
	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO		
17	22/04/2024	23/04/2024	24/04/2024	25/04/2024	26/04/2024
SEMAINE	SIQO	SIQO	SIQO	SIQO	SIQO
	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	RADIS BEURRE	FEUILLE DE CHÊNE ET CROÛTON	FEUILLETÉ AU FROMAGE	BETTERAVES BIO
	WINGS DE POULET BARBECUE	CABILLAUD CRÈME SAUCE AUREORE	SAUTÉ DE DINDE LR AU CURRY	SAUTE DE PORC LR AUX OLIVES	DHAL DE LENTILLES CORAIL BIO
	POTATOES	CHOU FLEUR BIO	DELICE DE CREALES	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	RIZ BIO CRÉOLE
	BRIE BIO	CANTAL AOP		YAOURT AUX FRUITS BIO	FROMAGE BLANC BIO ET SUCRE
	CAKE AUX FRAMBOISES	COMPOTE DE FRUIT BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	
18	29/04/2024	30/04/2024	01/05/2024	02/05/2024	03/05/2024
SEMAINE	SIQO	SIQO	SIQO	SIQO	SIQO
	CHAMPIGNONS À LA GREQUE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	<b>FÊTE DU TRAVAIL</b>	COUSCOUS BOULETTES BŒUF & MERGUEZ	SALADE DE CHOU CHINOIS
	COLIN À HUILE D'OLIVE CITRONNÉE	SAUTÉ DE VEAU MARENGO		SEMOULE BIO	NOUILLES SAUTÉES AUX LÉGUMES
	ÉPINARDS BECHAMEL	CHOUX-FLEURS BIO		FROMAGE BIO	SAUCE THÁI
		FROMAGE BLANC BIO ET SUCRE		FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO ET SUCRE
SALADE DE FRUITS BIO	FRUIT DE SAISON BIO			LITCHIS AU SIROP	

LES MENUS SONT ÉLABORÉS SUIVANT LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

SIQO:

MSC (Pêche durable), AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), AOP (Appellation d'Origine Protégée), IGP (Indication d'Origine Protégée), STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), AB (Agriculture Biologique), Label Rouge, BBC (Bleu Blanc Coeur)

LES MENUS SONT APPLICABLES SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT