

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

LES MENUS SONT ELEBORÉS 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 RESERVE D'APPROVISIONNEMENT