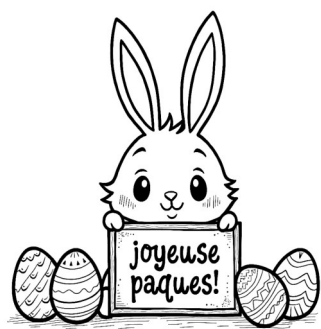




Restaurant scolaire « le goutatout »

Menus d'Avril

Le « **plan alimentaire** » à partir duquel les menus sont établis, a été validé par Madame Bertrand, **diététicienne et formatrice Consultante en Nutrition à INOVALYS**. Il répond aux obligations réglementaires de l'arrêté du 30/09/2011 et aux **recommandations du 23 janvier 2019** suivant l'article N°24 de la **Loi Egalim** ; relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



Jeudi 2		Vendredi 3
Carottes râpées Kebab végétal Haricots verts Fromage blanc		Salade de blé / tomate Bœuf au jus Gratin de courgettes Fromage de chèvre Kiwi
Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Salade / emmental Hachis végétal Gâteau de paques	Radis/beurre Chipolatas Lentilles Fromage Compote	Taboulé Poisson à la crème Brocolis Fromage Banane



Vacances de printemps !!!



Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30
Coquillettes / mimolette Bourguignon végétal Purée de chou-fleur Fruit	Céleri rémoulade Roti de bœuf Frites Yaourt	Tortilla Quenelles de brochet sauce béchamel Epinards Pomme

Produit issue de l'agriculture Biologique



Menu végétarien



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Produit issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE)



Produit de la ferme



Produit Ultra régional



Indication Géographique Protégée

La composition des menus, fournie à titre indicatif est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire