

Semaine 14 : Lundi 30 mars au Vendredi 3 avril 2026

	<u>Lundi 30 mars</u>	<u>Mardi 31 mars</u>	<u>Mercredi 1 avril</u>	<u>Jeudi 2 avril</u>	<u>Vendredi 3 avril</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Tarte aux poireaux	Radis & beurre 		 Râpés de chou blanc bio 	Salade verte & vinaigrette 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Colombo de porc	 Filet de poisson frais meunière		 Gnocchis bio sauce tomate	Sauté de poulet sauce moutarde
<u>Plat sans viande</u>	Duo de Haricots coco sauce curry	Egréné de pois chiche à la tomate			Falafel de fèves à la sauce moutarde
<u>Accompagnement</u>	Carottes persillées 	 Epinards bio hachés béchamel			 Semoule bio
<u>Produits Laitiers</u>	 Yaourt nature bio sucré	 Saint nectaire		 Comté 'Enil de Poligny'	 Brie pasteurisé
<u>Dessert</u>	 Pomme bio 	Gâteau au chocolat		Crème dessert chocolat	Compote pomme abricot

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	 Produits français	 Produit qualifié EGALIM : AOP, AOC, IGP...	 Produits frais	 Menu alternatif	 Label rouge
	 Poisson frais	 Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Pêche durable	 Produit local	