




















Semaine 17 du :Lundi 20 au vendredi 24 avril 2026

	<u>Lundi 20 avril 2026</u>	<u>Mardi 21 avril 2026</u>	<u>Mercredi 22 avril 2026</u>	<u>Jeudi 23 avril 2026</u>	<u>Vendredi 24 avril 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	 Radis & beurre	Salade de pommes de terre bio  sauce tartare 		Salade provençale (chou,courgettes,mais,tomates) 	Salade de petit épeautre bio* 
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	 Tajine de dinde aux fruits secs	Sauté de porc 'Label rouge' au  thym 		 Filet de poisson sauce citron	Chili sin carne
<u>Plat sans viande</u>	Tajine de pois chiche aux fruits secs	Pané végétal		Tarte aux poireaux	
<u>Accompagnement</u>	 Semoule bio	Flageolets carottes		Poêlée de légumes	 Riz bio
<u>Produits Laitiers</u>	Fromage frais aromatisé	 Pénitent 'Enil de Poligny'		 Saint nectaire AOP	Fromage blanc
<u>Dessert</u>	 Kiwi bio* 	 Fraises 		Crumble aux pommes	 Banane bio* 

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	 Label rouge	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Produit local	 Au moins un aliment bio dans la recette	 Pêche durable	