



## Semaine 13 du : lundi 27 mars au dimanche 02 avril 2023

	<b>lundi 27 mars 2023</b>	<b>mardi 28 mars 2023</b>	<b>mercredi 29 mars 2023</b>	<b>jeudi 30 mars 2023</b>	<b>vendredi 31 mars 2023</b>
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de riz (cœurs de palmier, maïs, tomates ..) <i>*(riz BIO)</i>	Coleslaw <i>*(carottes BIO)</i>		Pois chiche à l'orientale	Salade verte & vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	Gardiane de bœuf <i>*(bœuf Français)</i>	 Nuggets de blé & ketchup		Poulet tandoori <i>*(poulet Français)</i>	Filet de poisson sauce citron
<i>sans porc / sans viande</i>	<i>Quenelles natures sauce béchamel</i>			<i>Omelette aux épices</i>	
<b>Accompagnement</b>	Haricots beurre persillés	Lentilles aux petits légumes		<b>Semoule BIO</b>	Petits pois carottes
<b>Produits laitiers</b>	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré	Camembert		<b>Yaourt BIO</b> à la vanille "lait 2 vaches"	Comté AOP d'Arbusigny
<b>Dessert</b>	Orange	<b>Compote de poires BIO</b> "Thomas le Prince"			 Eclair au chocolat
<b>Pain</b>	Pain	Pain		Pain	Pain

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	Porc Français	Porc du Rougeot du Charvin	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable