



Semaine 14 du : lundi 03 au dimanche 09 avril 2023

	lundi 3 avril 2023	mardi 4 avril 2023	mercredi 5 avril 2023	jeudi 6 avril 2023	vendredi 7 avril 2023
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre		Radis & beurre	Céleri BIO rémoulade
<i>sans porc / sans viande</i>	Delic Vert				
Plat Principal	Raviolis BIO basilic emmental à la tomate	Sauté de porc Français sauce charcutière		Sauté de dinde Française à la crème	Filet de poisson & sauce tartare
<i>sans porc / sans viande</i>		<i>Sauté de poulet sauce charcutière / poisson</i> sauce nantua		<i>Quenelles natures béchamel</i>	
Accompagnement		Salsifis		Carottes BIO persillées	Pomme sautées
Produits laitiers	Emmental râpé	Yaourt BIO nature sucré		Yaourt nature sucré HVE du GAEC de Barras	Cantal jeune AOP / Tomme BIO Tvaillarde IGP
Dessert	Kiwi	Ananas frais		Gâteau d'anniversaire Roulé à l'abricot	Crème dessert caramel
Pain	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	Produit Végé
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	BIO Préparation contenant au moins 1 produit BIO	POISSON FRAIS Poisson Frais	LOCAL Produit local	
	La Région à du Gout	Label Rouge Produit Label Rouge	Fermier Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable Pêche durable	Commerce équitable Commerce équitable	