



## Semaine 15 du : lundi 08 au dimanche 14 avril 2024

	lundi 8 avril 2024	mardi 9 avril 2024	mercredi 10 avril 2024	jeudi 11 avril 2024	vendredi 12 avril 2024
Hors d'œuvre	<b>Carottes BIO</b> râpées vinaigrette	Pâté <b>croute de porc</b> & cornichon		Radis & beurre	<b>Betteraves rouges BIO</b> vinaigrette
sans porc / sans viande		<i>Ouf dur &amp; mayonnaise</i>			
Plat Principal	Gardiane de bœuf* *(Français)	Filet de <b>poisson frais</b> meunière		Sauté de dinde* façon blanquette *(Française)	Gnocchis sauce tomate
sans porc					
sans viande	<i>Quenelles natures sauce béchamel</i>			<i>Omelette sauce paprika</i>	
Accompagnement	Gratin dauphinois	Poireaux en gratin		<b>Brocolis BIO</b>	
Produits laitiers	Cantal jeune AOP	Fromage frais nature sucré		Yaourt nature sucré HVE de Barras	Coulommiers
Dessert	Compote pomme coing	<b>Pomme BIO</b>		Gâteau d'anniversaire roulé crème pâtissière & copeaux de chocolat	Kiwi
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	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	