



## Semaine 18 du : lundi 29 avril au dimanche 05 mai 2024

	lundi 29 avril 2024	mardi 30 avril 2024	mercredi 1 mai 2024	jeudi 2 mai 2024	vendredi 3 mai 2024
<b>Hors d'œuvre</b>	Céleri rémoulade	Lentilles* en salade *(lentilles HVE)		Taboulé (petit épeautre BIO)	Salade verte & vinaigrette
<i>sans porc / sans viande</i>					
<b>Plat Principal</b>	Filet de poulet au jus 	Crousti végétal		Bœuf* mironton *(Français)	Filet de poisson frais sauce à l'orange
<i>sans porc</i>				<i>Omelette sauce basquaise</i>	
<i>sans viande</i>	<i>Filet de poisson sauce aneth</i>				
<b>Accompagnement</b>	Cœurs de blé BIO	Carottes BIO sautées		Gratin de chou fleur *(chou fleur BIO)	Riz BIO façon pilaf
<b>Produits laitiers</b>	Comté AOP	Yaourt BIO nature sucré du GAEC de Gruffy		Fromage fondu type "fripon"	
<b>Dessert</b>	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"	Orange sanguine		Pomme de Cercier	Crème dessert 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	PRODUIT VEGE
	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	