



Semaine 14 du : lundi 31 mars au vendredi 04 avril 2025

	lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre au thon (*pdt HVE)	Râpé de chou rouge BIO vinaigrette		Macédoine de légumes	Radis & beurre
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Sauté de veau* au miel *(Français)	Quenelles natures fraîches sauce aurore		Lasagnes de bœuf* (*égrééné BIO & Français)	Filet de poisson frais sauce safranée
sans porc					
sans viande	<i>Gratin de poisson</i>			<i>Lasagnes végé (épinards & fromage)</i>	
Accompagnements	Purée de courge *(courge BIO)	Riz BIO façon pilaf			Duo de carottes (oranges & jaunes) HVE
Produits laitiers	Yaourt nature sucré HVE de Barras (seau)	Coulommiers		Margérial au lait AOP " <i>coopérative de lescheraines</i> "	Cantal jeune AOP
Fromage au lait cru*		Tome des Bauges AOP " <i>coopérative de Lescheraines</i> "			
Dessert	Ananas	Compote de pommes BIO " <i>Thomas le Prince</i> "		Poire BIO	Eclair au chocolat
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

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