



Semaine 15 du : lundi 07 au vendredi 11 avril 2025

	lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
Hors d'œuvre	Haricots blanc en salade (oignons rouges, cumin citron)	Céleri BIO fromage blanc & fines herbes		Carottes BIO râpées vinaigrette	Potage de légumes
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Galette végétale  	Diot au jus *(Français) "Charvin"   <i>Saucisse de volaille au jus</i> <i>Boulettes de pois chiche sauce tomate</i>		Filet de poisson sauce aneth 	Gardiane de bœuf* (*Français & HVE) "Ferme de Challonges"  
sans porc sans viande					<i>Curry de légumes</i>
Accompagnements	Brocolis BIO en gratin	Coquillettes BIO		Haricots beurre persillés	Cœurs de blé BIO ALPINA
Produits laitiers	Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau) 	Emmental râpé (10g)		Fromage fondu type "fripon"	Fromage frais nature sucré
Dessert	Pomme BIO de Cercier  	Crème dessert vanille		Gâteau d'anniversaire Roulé crème pâtissière & copeaux de chocolat 	Banane BIO 
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	
	 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		