



Légumes et fruits crus

Légumes et fruits cuits

Féculents

Produits laitiers

Plats protidiques

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

06-avr

07-avr

08-avr

09-avr

10-avr

F é r i é

GOUTER matin		Fromage blanc	Riz au lait	Petits suisses BIO	Crème de dessert BIO
ENTREE		Betteraves/Mais	Salade de perles	Feuilleté au fromage	Salade de tomates
PLAT PRINCIPAL		Dahl de lentilles corail au lait de coco	Pizza (Activités matin)	Sot l'y laisse de poulet	Brandade de morue
GARNITURE		Riz 1/2 complet BIO 		Semoule couscous BIO	Salade verte
PRODUIT LAITIER			Fromage	Yaourt BIO 	Fromage
DESSERT		Glace	Liégeois	Fruit	Pâtisserie
GOUTER GARDERIE		Pain Compote	Pain, Pâte à tartiner	Pain, Chocolat	Pain Confiture
	<u>13-avr</u>	<u>14-avr</u>	<u>15-avr</u>	<u>16-avr</u>	<u>17-avr</u>
GOUTER matin	Mousse au chocolat	Yaourt BIO	Liégeois chocolat/vanille	Fromage blanc	Riz au lait
ENTREE	Taboulé	Salade grecque	Salade piémontaise	Tomate mozzarella	Carottes rapées
PLAT PRINCIPAL	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poisson à la bordelaise	Croque-Monsieur (Activité)	Galette végétale potimaron/mozzarella	Lasagnes bolognaise
GARNITURE	Macaronis 1/2 complet BIO	Poêlée brocolis/chou-fleur		Riz cantonnais	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage				
DESSERT	Fruit		Glace		Pâtisserie
GOUTER GARDERIE	Pain, Banane BIO	Pain, Chocolat	Pain, Fromage	Pain, Pâte à tartiner	Pain Compote



Fruits frais de saison selon arrivage



Produits issus de l'agriculture biologique

Les menus seront susceptibles d'être modifiés en fonction des commandes, des livraisons et du nombre d'enfants présents

*Tous nos plats sont fabriqués sur site au restaurant scolaire.

* Nos viandes bovines sont d'origine Française, sauf pour les paupiettes et les esclopes de veau qui sont de l'union européenne.

*Concernant les produits Bio et le poisson frais, ils seront servis sous réserve d'approvisionnement.

*Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restaurations Collectives et de Nutritions)