

	lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
Hors d'œuvre	Salade de pâtes (* pâtes BIO)	Salade verte BIO , croutons, dés de fromage & vinaigrette		Coleslaw (*carottes BIO)	Pizza au fromage <i>Pierre Clot</i>
sans porc / sans viande		Delic			
Plat Principal	Sauté de porc* à la moutarde à l'ancienne (Français & label rouge)	Gnocchis* sauce tomate (*semoule BIO)		Nuggets de poulet & ketchup	Filet de colin frais meunière & sauce tartare
sans porc	Sauté de dinde* à la moutarde à l'ancienne	(*semoule BIO)			
sans viande	Omelette			Nuggets de blé & ketchup	
Accompagnements	Petits pois carottes			Potatoes	Purée de céleri *(céleri HVE)
Produits laitiers	Camembert	Bûche du Pilat		Crème anglaise	Yaourt BIO à la myrtille de Gruffy
Dessert	Kiwi BIO	Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"		Gâteau au chocolat	(seau) ICAL Patrices
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

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

REPAS AMERICAIN

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements.

Menus validés par Mme Jéromine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011.

