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
Hors d'œuvre	Céleri rémoulade	Lentilles* en salade *(**lentilles HVE**)		Taboulé (**petit épeautre BIO**)	Salade verte & vinaigrette
sans porc / sans viande					
Plat Principal	Filet de poulet au jus	Crousti végétal		Bœuf* mironton *(**Français**)	Filet de **poisson frais** sauce à l'orange
sans porc	*Filet de poisson sauce aneth*			*Omelette sauce basquaise*	
sans viande					
Accompagnement	**Cœurs de blé BIO**	**Carottes BIO** sautées		Gratin de chou fleur *(**chou fleur BIO**)	**Riz BIO** façon pilaf
Produits laitiers	Comté **AOP**	**Yaourt BIO** nature sucré du **GAEC de Gruffy**		Fromage fondu type "fripon"	
Dessert	**Compote de pommes BIO "Thomas le Prince"**	Orange sanguine		Pomme de **Cercier**	Crème dessert chocolat
Pain	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 Jéromine 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
	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