

# MENUS du 14 AVRIL au 09 MAI 2025

SEM.16 - VACANCES DE PRINTEMPS

LUNDI 14 AVRIL

MARDI 15 AVRIL

MERCREDI 16 AVRIL

JEUDI 17 AVRIL

VENDREDI 18 AVRIL


SEM.17

LUNDI 21 AVRIL

MARDI 22 AVRIL
<p>Salade niçoise</p> <p>Poisson pané</p> <p>Purée de carotte</p> <p>Yaourt fermier</p>
MERCREDI 23 AVRIL
<p>Concombre au curry</p> <p>Daube de bœuf provençale</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Crème brûlée</p>
JEUDI 24 AVRIL
<p>Salade de quinoa</p> <p>Haricots blanc en cassoulet</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
VENDREDI 25 AVRIL
<p>Pizza reine</p> <p>Bœuf carotte</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>

SEM. 18

LUNDI 28 AVRIL - Fête du printemps Repas 100% Local
<p>Falafel pois chiche - patate douce</p> <p>Parmentier végétarien</p> <p>Salade verte</p> <p>Fruit</p>
MARDI 29 AVRIL
<p>Salade piémontaise</p> <p>Veau marengo</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI 30 AVRIL
<p>Salade d'œuf dur</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Carotte et chou fleur à l'indienne</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
JEUDI 01 MAI
<p><b>FÊTE DU TRAVAIL</b></p>
VENDREDI 02 MAI
<p>Taboulé de chou fleur</p> <p>Sauté de porc au paprika</p> <p>Gratin de pâtes aux légumes</p> <p>Lait</p> <p>Quatre quart</p>

SEM. 19

LUNDI 05 MAI
<p>Salade de blé</p> <p>Emincé de volaille au chorizo</p> <p>Haricots verts en persillade</p> <p>Fruit</p>
MARDI 06 MAI
<p>Salade de radis</p> <p>Chili végétarien</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI 07 MAI
<p>Perles de pâte en salade</p> <p>Pêche du jour meunière</p> <p>Petits pois carotte</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>
JEUDI 08 MAI
<p><b>VICTOIRE 1945</b></p>
VENDREDI 09 MAI
<p>Tomate en salade</p> <p>Boulettes de poisson</p> <p>Poêlée de pomme de terre et courgette</p> <p>Cake au chocolat</p> <p>Crème anglaise</p>

Les menus sont conformes aux recommandations du GEMRCN, mais pourront changer en fonction des caprices du marché et de l'approvisionnement.

Notre approvisionnement en viandes est au maximum FRANÇAIS

L'ensemble des repas est confectionné sur place, en utilisant au maximum des produits frais et non transformés



Les plats précédés de ce logo, sont des recettes contenant des produits issus de l'**approvisionnement local** et des **circuits courts**.



Les plats suivis de ce logo contiennent des produits entrant dans le calcul de la loi **EGALIM** fixant comme objectif une part d'approvisionnement au moins égale, en valeur, à 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques



Les produits suivis de ces logos entrent dans le programme **lait et fruits à l'école** et bénéficient d'une "Aide UE à destination des écoles".

Menus végétariens les 24, 28 Avri et 06 Mai