



























Semaine 18 du :Lundi 27 avril au Vendredi 1 mai 2026

	<u>Lundi 27 avril 2026</u>	<u>Mardi 28 avril 2026</u>	<u>Mercredi 29 avril 2026</u>	<u>Jeudi 30 avril 2026</u>	<u>Vendredi 1 mai 2026</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Carottes bio râpées vinaigrette à la coriandre 	Pizza au fromage	Salade andalouse (artichaut, cœur de palmier, tomates, maïs) 	Concombres bio & vinaigrette ciboulette 	<h1>Férié</h1>
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Hachis parmentier (*bœuf français) 	Filet de poisson sauce vierge 	Gnocchis à la semoule bio sauce ail & basilic 	Longe de porc 'label rouge' sauce charcutière 	
<u>Plat sans viande</u>	Parmentier aux légumes	Lentilles & potiron au lait de coco		Omelette à la tomate 	
<u>Accompagnement</u>		Epinards béchamel		Carottes bio persillées 	
<u>Produits Laitiers</u>	Coulommiers	Petits suisses nature sucré	 Cantal AOP	 Vache qui rit bio	
<u>Dessert</u>	Compote de pommes poires	 Pomme bio 	Salade de fruits frais bio  	Eclair chocolat	

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	 Produit français	 Label rouge	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...	 Produits Frais	 Menus alternatif
	 Poisson frais	 Au moins un aliment bio dans la recette	 Produit local	 Pêche durable	