

Semaine 12 :Lundi 16 au Vendredi 20 mars 2026

	<u>Lundi 16 mars</u>	<u>Mardi 17 mars</u>	<u>Mercredi 18 mars</u>	<u>Jeudi 19 mars</u>	<u>MENU 'PRINTEMPS'</u>
<u>Hors d'œuvre</u>	Salade de perles (œufs durs,maïs,cornichons)	 Duo de carottes & panais vinaigrette 	 Pomelos & sucre	Radis & beurre 	 Salade vendéenne(râpé de chou blanc bio, surimi , dés de fromages)
<u>Hors d'œuvre sans viande</u>					
<u>Plat Principal</u>	Omelette fraiche sauce au comté	Jambon grill sauce madère	 Sauté de poulet sauce champignons de paris	 Filet de colin sauce oseille	 Bœuf aux légumes printanier
<u>Plat sans viande</u>		Falafel de fèves et coriandre	Fricassée de champignons de Paris à la crème	Haricots rouges à la tomate	Tarte aux légumes printanier
<u>Accompagnement</u>	 Poêlée de légumes	Lentilles au jus	 Pates bio	Riz pilaf	Haricots verts persillés
					
<u>Produits Laitiers</u>	Fromage frais nature sucré	 Polinois 'Enil de Polinois'	 Emmental bio	 urt aromatisé 'Enil de Poligny'	 Camembert bio*
<u>Dessert</u>	 Ananas frais bio*	Compote pomme banane	Crème dessert chocolat	 Orange bio	Clafoutis à la pomme

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

<u>LOGOS</u>	 Produits français  Poisson frais	 Produit qualifié EGALIM :AOP,AOC,I.G.P...  Au moins 1 aliment BIO dans la recette	 Produits frais  Pêche durable	 Menu alternatif  Produit local	 Label rouge
--------------	--	---	---	--	---