

## MENU DE LA SEMAINE 17 DU : 22 AU 26 AVRIL 2024

	ENTREES	PLATS	ACCOMPAGNEMENTS	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS	REPAS DU SOIR
<b>LUNDI 22/04</b> <i>Radis au beurre</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Betterave / Maïs</i> <i>Salade verte aux 3 fromages</i> <i>Salade de P de T</i>	<i>Boulettes d'agneau</i>  <i>Plat alternatif</i>  <i>Filet de cabillaud</i>	<i>Légumes couscous</i>  <i>Semoule</i>	<i>Fromage coupe</i> <i>Bûche du Pilat</i> <i>Ou portion</i>  <i>Yaourt nature</i>	<i>Yaourt aux fruits/arôme</i>  <i>Clémentine</i>  <i>Crème dessert vanille ou chocolat</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Burger</i> <i>Salade composée</i> <i>Fromage ou yaourt nature</i> <i>Fruits</i>
<b>MARDI 23/04</b> <i>Saucisson sec</i> <i>Cornichon</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Céleri aux noix</i> <i>Salade César</i> <i>Macédoine de légumes</i>	<i>Veau marengo</i>  <i>Plat alternatif</i>  <i>Cordon bleu</i>	<i>Torsades au beurre</i>  <i>Courgettes fondantes</i>	<i>Fromage coupe</i> <i>Cantal</i> <i>ou portion</i>  <i>Yaourt nature</i>	<i>Yaourt aux fruits/arôme</i>  <i>Raisins</i>  <i>Fromage blanc aux fraises</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Poulet Rôti</i> <i>Gnocchi</i> <i>Fromage ou yaourt nature</i> <i>Mille-feuille/ Fruits</i>
<b>MERCREDI 24/04</b>	<i>Buffet de salade</i>  <i>Salade tunisienne</i>  <i>Croque monsieur</i>	<i>Steak frais</i>  <i>Plat alternatif</i>	<i>Quinoa</i>  <i>Carottes fondantes</i>	<i>Fromage</i> <i>Portion</i>  <i>Yaourt nature</i>	<i>Yaourt aux fruits/arôme</i>  <i>Assiette de fruits</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Lasagne</i> <i>Fromage ou yaourt nature</i> <i>Fruits</i>
<b>JEUDI 25/04</b> <i>Pomelos</i>	<i>Buffet de salade</i>  <i>Concombre à la crème</i>  <i>Salade d'endive au bleu</i>  <i>Coleslaw</i>	<i>Escalope de volaille aux épices</i>  <i>Plat alternatif</i>  <i>Carbonade de bœuf</i>	<i>PDT Frites</i>  <i>Ratatouille</i>	<i>Fromage coupe</i> <i>Fournols</i> <i>ou portion</i>  <i>Yaourt nature</i>	<i>Yaourt aux fruits/arôme</i>  <i>Ananas frais</i>  <i>Fruits au sirop</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Pizza Royale</i> <i>Pizza végétale</i> <i>Fromage ou yaourt nature</i> <i>Compote/ Fruits</i>
<b>VENDREDI 26/04</b> <i>Salade mixte</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Salade sombrero</i> <i>Avocat crevettes</i> <i>Surimi</i> <i>Mayonnaise</i>	<i>Longe de porc à la dijonnaise</i>  <i>Plat alternatif</i>  <i>Filet de colin pané</i>	<i>Riz parfumé</i>  <i>Gratin d'aubergines</i>	<i>Fromage coupe</i> <i>Brie</i> <i>Ou portion</i>  <i>Yaourt nature</i>	<i>Yaourt aux fruits/arôme</i>  <i>Banane</i>  <i>Muffin chocolat</i>	

Le restaurant scolaire respecte la grille de fréquences des repas établie par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition)

 Bio
  Pêche durable
  Fait maison
  Aop

	= Viandes (muscles) de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie (4/20 repas mini)
	= Légumes et fruits cuits
	= Légumes et fruits crus (20/20 repas)
	= Produits laitiers (20/20 repas)
	= Féculents (20/20 repas)
	= Desserts contenant ≥ de 20g de glucides et ou ≤ de 15% de lipides (4/20 maxi)

	= Poissons ou à base de poisson contenant ≥ 70% de poisson et un P/L ≥ 2 (4/20 mini)
	= Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides (4/20 maxi)
	= Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1 (2/20 maxi)
	= Préparations à base de viande, poisson, d'œuf et/ou de fromage (3/20 maxi)
	= entrées ou desserts contenant plus de 15% de lipides (7/20 maxi)
	= Entrées, viandes, desserts laisser libres

En raison des fluctuations et des impératifs de gestion de stock les menus sont susceptibles de varier. Merci de votre compréhension