

Menu du 15 au 19 avril 2024

Les menus sont établis selon le respect des recommandations du Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition. Sa mission est de proposer un cadre à la restauration collective lui permettant **d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis**. Par le biais de ces logos ou astérisques sur le menu, l'établissement et le chef de cuisine visent à assurer une transparence maximale des produits servis à vos enfants.

| | |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI | Salade de pâtes au pesto OU salade de riz au thon Sauté de boeuf(vbf)au paprika Petit-pois/salade Fromage OU yaourt Beignets chocolat OU tartes normandes OU fruit |
| MARDI | Pamplemousse OU carottes râpées Dos de lieu Riz/ratatouille sauce piquillos/salade Fromage OU yaourt Ananas chantilly OU fruit |
| JEUDI | Betteraves OU céleri rémoulade Quiche aux poireaux Salade Fromage OU yaourt Riz au lait OU fruit |
| VENDREDI | Sardine à l'huile OU piémontaise Haut de cuisse de poulet Frites/salade Fromage OU yaourt Fruit |

^{1RD} pâtes, semoule : produits en France.

² légumes surgelés : produits en France.

³ fromages portions : >150 mg calcium : Tomme noire, Tomme blanche, Gouda, Edam, Gruyère.
< 100 mg calcium : Camembert, Croix de malte, Kiri, Cantadou, Vache qui rit.

⁴ fait maison ou assemblé maison.

^{5VBF} viande de bœuf origine France, ^{5VVF} viande volaille origine France, ^{5VPF} viande de porc origine France.

⁶ pêche région Bretagne.

La Gestionnaire,
 S. GUESDON

Le Principal,
 J. PONCEL