

Menu du 01 au 05 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	Férié
MARDI	Oeufs mayonnaise OU salade de macédoine de légumes sauce vinaigrette OU pomelos Semoule à la mexicaine Salade Yaourt nature sucré OU fromage Fruit
JEUDI	Salade piémontaise OU salade toscane OU pomelos Quiche OU pizza Reine Salade Fromage blanc OU fromage Mousse au chocolat
VENDREDI	Salade colorado OU salade mexicaine OU pomelos Poisson du jour sauce italienne Julienne de légumes à la crème/salade Fromage OU yaourt Tarte aux pommes normandes

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