

Menu du 08 au 12 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	Roulé de dinde macédoine de légumes OU salade de céleri- branche vinaigrette Cordon bleu sauce tomate Coquille bio/salade Yaourt aromatisé OU camembert Fruit
MARDI	Radis beurre OU carottes râpées à la crème (vbf) Sauté de porc hongrois Purée de pommes de terre/poêlée de légumes/salade Fromage blanc OU brie Grille aux pommes OU fruit
JEUDI	Friand OU salade printanière Tajine de légumes Semoule(ab)/salade Yaourt nature sucré OU saint Paulin Fruit OU crêpes
VENDREDI	Salade concombre et coeur de palmier OU betteraves râpées Omelette paysanne Carottes à la marocaine/salade Yaourt aux fruits OU gouda Compote de fruits maison OU 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.