

# Semaine 17 du : lundi 21 au vendredi 25 avril 2025

## VACANCES DE PRINTEMPS



	lundi 21 avril 2025	mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	<b>FERIE</b>	Macédoine de légumes	Pois chiche BIO en salade	Chou chinois & vinaigrette	Carottes BIO râpées vinaigrette
sans porc					
<b>Plat Principal</b>		Sauté de dinde* sauce curry (*Française) 	Crousti végétal 	Jambon au jus	Filet de poisson sauce citron 
sans porc				Rôti de dinde au jus	
<b>Accompagnements</b>		Bouलगour BIO	Haricots verts BIO sautés	Ecrasé de pommes de terre	Brocolis BIO en gratin
<b>Produits laitiers</b>		Yaourt BIO nature sucré	Comté AOP 	Brie	Fromage frais nature sucré
<b>Dessert</b>		Pomme de Cercier 	Salade de fruits	Compote de poires BIO "Thomas le Prince" 	Quatre quart aux pommes
<b>Pain</b>		Pain	Pain	Pain	Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral avril 2019)

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.

LOGOS	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée	 Haute Valeur Environnementale	 Menu alternatif 
	 Bœuf / Veau Français	 Produit local	 Préparation contenant au moins 1 produit BIO	 Poisson Frais	 Commerce équitable
	 La Région à du Gout	 Produit Label Rouge	 Produit fermier ou produit de la ferme	 Pêche durable	



## Semaine 18 du : lundi 28 avril au vendredi 02 mai 2025

### VACANCES DE PRINTEMPS

	lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de perles (maïs, tomates, surimi)	Concombres & sauce fromage blanc fines herbes	Quiche au fromage <b>1001 Repas</b>	<b>FERIE</b>	Radis & beurre
sans porc					
<b>Plat Principal</b>	Sauté de poulet* à la crème <b>*(Français)</b>	Tajine de pois chiche (sauce ++) 	Filet de colin meunière & sauce tartare		Bolognaise <b>*(bœuf Français)</b> 
sans porc					
<b>Accompagnements</b>	<b>Carottes BIO</b> confites au miel	<b>Semoule BIO</b>	<b>Choux-fleur BIO</b> sautés		<b>Spaghettis BIO</b>
<b>Produits laitiers</b>	<b>Yaourt BIO</b> nature sucré de <b>Gruffy</b> (seau)	Margériaz " <b>coopérative de Lescheraines</b> "	<b>Fromage frais BIO</b> nature & sucre		Emmental râpé (10g)
<b>Dessert</b>	Orange sanguine	Compote de <b>pommes BIO</b> " <b>Thomas le Prince</b> "	Poire		Ile flottante
<b>Pain</b>	Pain	Pain	Pain		Pain

\* Pour rappel, les fromages au lait cru sont destinés aux enfants âgés de + 6 ans. (arrêté préfectoral d'avril 2019)

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.

LOGOS	Porc Français	Volaille Française	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menus alternatif
	Bœuf / Veau Français	Produit local	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Commerce équitable
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	