

AVRIL

LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	JEUDI 02 AVRIL	VENDREDI 03 AVRIL
Potage de légumes F/FM	Crêpes au fromage S	Macédoine - vinaigrette C	Carottes râpées - vinaigrette F
Tarte épinards/ricotta F/FM	Escalope de poulet - champignons F VVF	Saucisse F ELBF	Colin S
Salade F	Haricots beurre C	Lentilles SV	Riz - sauce tomate SV
Orange F	Glace S	Fromage F	Fromage F
		Kiwi F	Crème au chocolat P

LUNDI 06 AVRIL	MARDI 07 AVRIL	JEUDI 09 AVRIL	VENDREDI 10 AVRIL
<p>FÉRIÉ</p>	Concombres - vinaigrette F	Haricots verts - vinaigrette C	Taboulé SV/F/FM
	Émincé de volaille F VVF	Croque végétarien F/FM	Saumon rôti S
	Pâtes - gruyère SV/F	Salade F	Ratatouille F/FM
	Compote de pommes F/FM	Salade de fruits F/FM	Fromage F
			Banane F

VACANCES DE PRINTEMPS

LUNDI 27 AVRIL	MARDI 28 AVRIL	JEUDI 30 AVRIL	VENDREDI 01 MAI
Radis - beurre F	Tomates/mozzarella F	Salade - vinaigrette F	<p>FÉRIÉ</p>
Dos de lieu - sauce crevette S	Pâtes aux légumes - sauce tomate SV/F	Steak haché S VBFB	
Duo de haricots C		Frites F/FM	
Fromage blanc - framboises F/S	Pomme F	Fromage F	
		Duo d'éclairs S	

*Photos non contractuelles

Menu conforme au G.E.M.R.C.N

(Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition)

Ces menus sont établis sous réserve de changement dû aux conditions d'approvisionnement.

VF Viande Française
UE Union Européenne
ELBF Elaborée en France
VPF Viande de Porc Français
VBFB Viande Bovine Française
VVF Viande de Volaille Française

F Produit frais
S Produit surgelé
C Conserve
P Préparation
FM Fait Maison
SV Sous-vide
 Menu végétarien