

## MENU DE LA SEMAINE 13 : DU 25 AU 29 MARS 2024

	ENTREES	PLATS	ACCOMPAGNEMENTS	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS	REPAS DU SOIR
<b>LUNDI 25/03</b> <i>Salade à l'italienne</i>	Buffet de salade Carottes à l'Indienne Salade aux Croûtons Concombres échalotte	Saucisse de Toulouse  Plat alternatif  Blanquette de volaille	Riz jaune Duo de choux	Fromage coupe Emmental ou portion  Yaourt nature	Yaourt aux fruits/arôme  Mousse aux chocolats  Banane	Buffet de salade Côte de porc Tian de patate douce Fromage ou yaourt nature Mille-feuille/Fruits
<b>MARDI 26/03</b> <i>Macédoine de légumes</i>	Buffet de salade Charcuterie Radis beurre Poireaux vinaigrette	Pintade sauce forestière  Plat alternatif  Encornet farci	Blé pilaf Petit pois carottes	Fromage coupe Coulommiers ou portion  Yaourt nature	Yaourt aux fruits/arôme  Pêche chantilly  Clémentine	Buffet de salade Panini Salade Fromage ou yaourt nature Assiette de Fruits
<b>MERCREDI 27/03</b>	Crêpe au fromage Crêpe au jambon Salade composée	Hachi parmentier Hachi végé		Fromage Portion  Yaourt nature	Yaourt aux fruits/arôme  Salade de Fruits	Buffet de salade Rôti de veau Risotto Fromage ou yaourt nature Mousse aux fruits
<b>JEUDI 28/03</b> <i>Salade mexicaine</i>	Buffet de salade  Salade Grecque Salade de choux mimosa Céleris rémoulade	Rôti de porc à l'ancienne  Plat alternatif  Escalope de volaille	Potatoes Haricots verts sautés à l'ail	Fromage coupe Coulommiers ou portion  Yaourt nature	Yaourt aux fruits/arôme  Compote  Banane	Buffet de salade Kebab Salade composée Fromage ou yaourt nature Fruits
<b>VENDREDI 29/03</b> <i>Taboulé</i>	Buffet de salade Salade de Surimi Œuf Mimosa Coleslaw	Cœur de merlu Aurore  Plat alternatif  Filet aux 3 céréales	Pâtes Butternut gratinée	Fromage coupe Cantal Ou Portion  Yaourt nature	Yaourt aux fruits/arôme  Fontaine au Chocolat Fruits	BON APPETIT

Le restaurant scolaire respecte la grille de fréquences des repas établie par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition)

 Bio
  Pêche durable
  Fait maison
  Aop

- = Viandes (muscles) de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie (4/20 repas mini)
- = Légumes et fruits cuits
- = Légumes et fruits crus (20/20 repas)
- = Produits laitiers (20/20 repas)
- = Féculents (20/20 repas)
- = Desserts contenant ≥ de 20g de glucides et ou ≤ de 15% de lipides (4/20 maxi)

- = Poissons ou à base de poisson contenant ≥ 70% de poisson et un P/L ≥ 2 (4/20 mini)
- = Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides (4/20 maxi)
- = Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1 (2/20 maxi)
- = Préparations à base de viande, poisson, d'œuf et/ou de fromage (3/20 maxi)
- = entrées ou desserts contenant plus de 15% de lipides (7/20 maxi)
- = Entrées, viandes, desserts laisser libres

En raison des fluctuations et des impératifs de gestion de stock les menus sont susceptibles de varier. Merci de votre compréhension