

# Menus

Période du 1<sup>er</sup> avril au 5 mai 2024

Certains légumes sont issus de la régie agricole municipale.



<p><b>Lundi 1<sup>er</sup> avril</b></p> <p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p><b>Mardi 2 avril</b></p> <p>Carottes râpées <b>AB</b> Lasagne végétarienne Fromage Compote <b>HVE</b></p>	<p><b>Jeudi 4 avril</b></p> <p>Feuilleté Saint-Jacques Bœuf braisé <b>BLEU BLANC COEUR</b> Carottes persillées <b>AB</b> Fromage Flan caramel <b>AB</b></p>	<p><b>Vendredi 5 avril</b></p> <p>Macédoine Blanquette de seiche Riz pila <b>AB</b> Laitage Poire</p>
<p><b>Lundi 8 avril</b></p> <p>Salade verte Poisson bordelais <b>MSC</b> Beignet de salsifis Cantal <b>AOP</b> Madeleine</p>	<p><b>Mardi 9 avril</b></p> <p>Salade de lentilles <b>AB</b> Tortellinis aux légumes Laitage <b>AB</b> Liégeois aux fruits</p>	<p><b>Jeudi 11 avril</b></p> <p>Kebab Frites Yaourt à la grecque et son coulis</p>	<p><b>Vendredi 12 avril</b></p> <p>Salade de pâtes Aïoli et ses légumes <b>AB</b> poisson <b>MSC</b> Vache qui rit <b>AB</b> Kiwi</p>
<p><b>Lundi 29 avril</b></p> <p>Salade de tomates Lasagne de saumon Tomme noire <b>AOP</b> Compote <b>HVE</b></p>	<p><b>Mardi 30 avril</b></p> <p>Quenelle Blanquette de volaille <b>R</b> Poêlée de champignons Laitage <b>AB</b> Pomme</p>	<p><b>Jeudi 2 mai</b></p> <p>Carottes râpées Bœuf bourguignon <b>BLEU BLANC COEUR</b> Haricots vert <b>AB</b> Carré frais <b>AB</b> Brioche</p>	<p><b>Vendredi 3 mai</b></p> <p>Salade de choux-fleurs <b>AB</b> Hachis parmentier végétarien Fromage Banane</p>

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

**AOP** : Appellation d'origine protégée

**MSC** : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

**IOP** : Indication géographique protégée

**HVE** : Haute Valeur Environnementale



Voir page suivante :  
self de l'hôpital pour les élèves  
de W-ROUSSEAU

Service scolaire : 04 77 40 50 33

# Menus

Période du 1<sup>er</sup> avril au 5 mai 2024

Self de l'hôpital pour les élèves de W-ROUSSEAU



<p><b>Lundi 1<sup>er</sup> avril</b></p> <p><b>FÉRIÉ</b></p>	<p><b>Mardi 2 avril</b></p> <p>Pilon de poulet <b>fermier</b> et merguez <b>locale</b> / Brochette de poisson à l'orientale Semoule à l'huile d'olive/ légumes couscous Petit-suisse Fruit de saison (sauf kiwi)</p>	<p><b>Jeudi 4 avril</b></p> <p>Sauté de veau aux 2 olives / Dos de Colin aux aromates Pommes allumettes / Duo de courgettes basilic Gouda <b>AB</b> Kiwi</p>	<p><b>Vendredi 5 avril</b></p> <p>Gratin de poisson Riz / Légumes du jour Saint nectaire <b>AOP</b> Compote pommes-ananas</p>
<p><b>Lundi 8 avril</b></p> <p>Chipolatas <b>Artisanales</b> / Dos de colin sauce poivron Semoule sauce tomate / champignons persillés Petit-suisse aromatisé <b>AB</b> Poire</p>	<p><b>Mardi 9 avril</b></p> <p>Hauts de cuisse de poulet locale / Merlu à la bordelaise Féculent du jour / purée de courges <b>AB</b> Saint Paulin Crème dessert <b>fermière</b></p>	<p><b>Jeudi 11 avril</b></p> <p>Colin sauce aux épices Pommes allumettes / Cordiale de légumes Gouda <b>AB</b> Purée pommes poire <b>AB</b></p>	<p><b>Vendredi 12 avril</b></p> <p>Mafé de volaille <b>local</b> / Baccalhau à la portugaise Riz basmati / Légumes du jour Faisselle Ananas Caramélisé</p>
<p><b>Lundi 29 avril</b></p>	<p><b>Mardi 30 avril</b></p>	<p><b>Jeudi 2 mai</b></p>	<p><b>Vendredi 3 mai</b></p>

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

**AOP** : Appellation d'origine protégée

**MSC** : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

**IGP** : Indication géographique protégée

**VBF** : Viande Bovine Française