## Menus

## Période du ler avril au 5 mai 2024

Certains légumes sont issus de la régie agricole municipale.









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

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

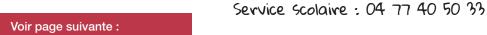
IGP: Indication géographique protégée
HVE: Haute Valeur Environnementale











## Menus

## Période du ler avril au 5 mai 2024

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









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

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