

MENU – Semaine 28/04/25 au 02/05/25

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MATIN	<u>Programme scolaire européen</u> U.E. = fruits, légumes frais, lait et produit laitier, sous identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : AOC, AOP, BIO, IGP, STG, LABELROUGE. Le midi et sur quatre jours	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait-confiture, miel, crème de marron–fromage blanc-compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait-confiture, miel, crème de marron–fromage blanc-compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait-confiture, miel, crème de marron–fromage blanc-compote-céréale pain Fruits -	Chocolat Beurre- Café -thé –Lait-confiture, miel, crème de marron–fromage blanc-compote-céréale pain Fruits - croissant
MIDI	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Carottes râpées</u> <u>Macédoine de légumes</u> <u>Concombre</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Taboulé</u> <u>Salade de riz au thon</u> <u>Rillettes de maquereau</u> <u>Œuf mayonnaise</u>	Buffet <u>Salade verte</u> <u>Céleri rémoulade</u> Radis		
	<u>Hachis parmentier ou brandade de morue</u> <u>Blettes</u> <u>Fromage</u> <u>Fruit</u>	<u>Blanquette de veau ou de poisson</u> <u>Carottes/patate douce</u> <u>Crème catalane</u> Fruit	<u>Risotto forestier</u> <u>Fromage</u> Fruit		
SOIR	<u>Salade verte</u> <u>Taboulé</u> Poisson au cheddar <u>Épinards</u> Yaourt Fruit	<u>Salade verte</u> <u>Carottes râpées</u> <u>Knax végétale</u> Frites <u>Fromage</u> Fruit			Tout ce qui est souligné est fait maison Tout ce qui est vert est bio Tout ce qui est bleu est bio et local <u>Fond jaune menu végétarien</u> Marron : produits labellisés €. =union européenne H.A.= hautes alpes