



Label IGP



Label AOP



Pêche Durable



Label Rouge



Viande Française

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles (AGRIMER)

Mars

Santé, sport et nutrition au quotidien

Banane Clémentine Kiwi Poire Pamplemousse Pomme
Orange Avocat Ananas Citron
Celeri Chou Blettes Panais Mâche Poireaux Endive Navet Betterave Salsif Brocoli
Artichaut Oignon Pomme de terre Salade Chou pommé de Bruxelles chou rouge

Crudités/fruits

LEGUME CUIT

FECULENT

PRODUIT LAITIER

PROTEINE

Crudités/fruits

LEGUME CUIT

FECULENT

PRODUIT LAITIER

PROTEINE

LUNDI 25 MARS

Pamplemousse rose						Salade de mâche aux noix					
Tajine d'agneau						Sauce bolognaise					
Semoule						Torti					
Fromage						Laitage					
Fruit de saison						Fruit de saison					

MARDI 26 MARS

Cœur laitue grenobloise						Radis croque sel					
Côte de porc						Wings de poulet					
Poêlée champêtre						Carottes persillées					
Fromage						Laitage					
Fruit de saison						Fruit de saison					

JEUDI 28 MARS

Tomate vinaigrette						Pizza					
Dos de colin pané						Croq fromager					
Haricots verts persillés						Poêlée printanière					
Fromage						Laitage					
Crêpe fourrée chocolat						Fruit de saison					

VENDREDI 29 MARS

Salade coleslaw						Asperges vertes vinaigrette					
Cheeseburger						Escalope volaille à la crème					
Frites						Pomme boulangère					
Fromage						Fromage					
Fruit de saison						Fruit de saison					

La Gestionnaire

Le Principal

La Cheffe de cuisine

Sylvie CHLUDA KHAMPHAN

Frédéric BOUILLÈRE

Cindy TOUSTOU

Les menus ont été validés par les membres de la Commission des menus le 15/01/2024 et approuvés par Mme HIRTZ Diététicienne.