



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)

AVRIL

Crudités/fruits
LEGUME CUIT
FECULENT
PRODUIT LAITIER
PROTEINE

LUNDI 22 AVRIL -

<p>Mâche vinaigrette (Produits Locaux)</p> <p>Estouffade de bœuf (Produits Locaux)</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison (Produits Locaux)</p>	<p>Batavia grenobloise (Produits Locaux)</p> <p>Sauté de veau cajun (Produits Locaux)</p> <p>Pommes de terre grenaille</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit de saison (Produits Locaux)</p>
---	---

MARDI 23 AVRIL

<p>Salade tomates vinaigrette</p> <p>Paupiette dinde sce chasseur</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison (Produits Locaux)</p>	<p>Tartare de concombre</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Ratatouille</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit de saison (Produits Locaux)</p>
--	---

JEUDI 25 AVRIL

<p>Salade endives / noix (Produits Locaux)</p> <p>Saucisse grillée (Produits Locaux)</p> <p>Lentilles paysanne (Produits Locaux)</p> <p>Fromage (AB)</p> <p>Fruit de saison (Produits Locaux)</p>	<p>Asperges vertes (Produits Locaux)</p> <p>Sauté d'agneau (Produits Locaux)</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage (AB)</p> <p>Fruit de saison (Produits Locaux)</p>
--	---

VENDREDI 26 AVRIL

<p>Menu Végétarien</p> <p>Piémontaise de légumes</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Chou-fleur polonaise</p> <p>Fromage</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Radis croque-sel (Produits Locaux)</p> <p>Colin aux céréales</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Laitage</p> <p>Fruit de saison (Produits Locaux)</p>
--	--

La Gestionnaire
Sylvie CHLUKA KHAMPHAN

Le Principal
Frédéric BOUILLÈRE

La Cheffe de cuisine
Cindy TOUSTOU

Les menus ont été validés par les membres de la Commission des menus le 04/03/2024 et approuvés par Mme HIRTZ Diététicienne.