

**SEMAINE DU 30 Mars au 03 Avril 2026**

	LUNDI 30 Mars	MARDI 31 Mars	MERCREDI 1er Avril	JEUDI 2 Avril	VENDREDI 3 Avril
<b>Entrée</b>	Taboulé à l'oriental	Haricots verts vinaigrette	Salade de pâtes flamenco	Carottes râpées	Céleri aux pommes
	Soja et champignons mêlés	Croque-monsieur maison	Guacamole maison	Rosette	Veg-tortis à la grecque
	Terrine de campagne à l'ancienne	Mais parmentier	Sardines beurre citron	Houmous rose / toast maison	Œufs durs sauce tartare
	Pomelos				
	Salade verte composée				
<b>Plat principal</b>	Nuggets de poulet	Rôti de veau	Œufs à la coque	Hamburger maison	Côte de porc sauce moutarde
	Œufs à la florentine	Veg-tajine d'aubergines et de pommes de terre	Andouillette sauce moutarde	Fishburger maison	Fruits de mer sauce safran
<b>Accompagnement</b>	Gratin de chou-fleur	Petit pois au jus	Mogettes haricots blancs	Piperade de légumes	Poêlée ratatouille
	Farfalles à la tomate	Champignons frais sautés	Carottes au beurre et persil	Pommes frites allumettes	Semoule
<b>Fromage /Laitage</b>	Plateau de fromages				
	Assortiment de laitages				
<b>Dessert</b>	Muffin pépité chocolat maison	Bavarois au citron	Riz au lait	Cookies au chocolat maison	Gâteau alsacien aux pommes
	Salade de farandole	Mousse ardéchoise	Fruit de saison	Smoothie à la pomme	Compote individuelle
	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison
	Pain				

**MENU CONSEILLE PAR LA DIETETICIENNE :**

- 1 crudité (en entrée ou en dessert)

- 1 portion protidique

- 1 portion en légumes cuits si féculents, ou l'inverse

- 1 produit laitier

Les entrées et plats proposés sont élaborés en cuisine à partir de produits de qualités : fruits et légumes en circuit court, viandes fraîches de la région Auvergne Rhône-Alpes



plat composé entièrement cuisiné avec des produits frais

Le proviseur,

S. ROCHE

"Menus conformes au GEMRCN" (version juillet 2015), validés par Pascale QUINON Diététicienne Nutritionniste