

SEMAINE DU 20 Avril au 24 Avril 2026

	LUNDI 20 Avril	MARDI 21 Avril	MERCREDI 22 Avril	JEUDI 23 Avril	VENDREDI 24 Avril
Entrée	Rillettes de thon maison	Concombre fromage blanc	Radis à la croq'au sel	Velouté provençal	Maïs aux deux poivrons
	Salade de lentilles à la paysanne	Œufs durs sauce tartare	Pennes du soleil	Croustillant de crevettes maison	Salade de fruits de mer
	Haricots verts en salade	Salade de tortis aux légumes			Coleslaw
	Pomelos				
	Salade verte composée				
Plat principal	Ravioli au saumon	Daube bourguignonne	Véritable escalope de dinde viennoise plein filet	Blanquette de poisson	Veg-Frittata de tomates
	Ravioli au bœuf sauce italienne	Filet de lieu normande	Veg-Riz basmati et sa potée végétale	Escalope de poulet tandoori	Brochettes de poisson blanc meunière
Accompagnement	Blettes en persillade	Pommes de terre boulangère	Purée de pois cassés aux croûtons	Flan aux trois légumes	Haricots verts extra fins
		Carottes oranges		Riz pilaf	Pommes frites allumettes
Fromage /Laitage	Lait chocolaté briquette	Brie	Camembert portions	Plateau de fromages	
		Assortiment de laitages			
Dessert	Gâteaux individuels panachés	Soupe de fruits rouges	Ananas	Smoothie à la pomme	Fruit de saison
	Coupe aux fraises	Coupe aux fraises	Dessert lacté	Chouquettes maison	Crumble de fraises et rhubarbe
	Compote individuelle	Gâteau au yaourt		Coupe aux fraises	Coupe aux fraises
	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