

	Lundi 3 Avril	Mardi 4 Avril	Jeudi 6 Avril	Vendredi 7 Avril
ENTREES	Carottes râpées BIO aux pommes	Rillettes de porc* et cornichons	Pamplemousse BIO au sucre	Feuilleté emmental
	ou Céleri râpé BIO mimosa	ou Terrine de canard au poivre vert	ou Verrine de carotte et choux BIO	ou Feuilleté bolognaise
	ou Salade verte BIO aux lardons	ou Terrine forestière	ou Avocat sauce cocktail	ou Feuilleté comté
	ou Radis BIO au beurre	ou Salade verte BIO emmental	ou Salade verte BIO emmental	ou Salade verte BIO au chèvre
PLATS PRINCIPAL	Brochette de dinde française	Cordon bleu	Pâtes bolognaise BIO	Poisson aux épices TEX MEX ou poisson aux CORN FLAKES
	ou Filet de poisson	ou Filet de poisson	ou Pâtes carbonara	ou Filet de poisson
ACCOMPAGNEMENTS	Lentilles vertes BIO	Carottes vichy BIO	Salade verte BIO	Gratin de pommes de terre au fromag
	ou Poêlée de légumes	ou Poêlée de légumes		ou Poêlée de légumes
FROMAGES - SALADE	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO
	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés
DESSERTS	Tarte chocolat	Petits suisses aux fruits BIO	Fruits frais BIO	Purée de fruits BIO
	ou Fruits frais BIO	ou Fruits frais BIO	ou Fruits frais BIO	ou Fruits frais BIO

Arrêté du 17 décembre 2002, les viandes bovines servies proviennent de France - Les plats suivis d'un * contiennent du porc.
Décret 2015-447 du 17 avril 2015 : Les allergènes présents dans les différentes préparations sont disponibles auprès des personnes qui servent les plats chauds

Entrées contenant plus de 15% de lipides 4 repas sur 20 maximum	Entrées crudités 10 repas sur 20 minimum	Plats ou accompagnement de produits frais ou pré-frit contenant plus de 15% de lipides 4 repas sur 20 maximum	Plat ayant un rapport proteine / lipides inférieur ou égal à 1 2 repas sur 20 maximum	Plat de poisson ayant un rapport proteines / lipides supérieur ou égal à 2 4 repas sur 20 minimum
Viande non hachées de bœuf, veau ou d'agneau, et abats de boucherie 4 repas sur 20 minimum	Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf 4 repas sur 20 maximum	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes 10 repas sur 20 minimum	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange 10 repas sur 20 minimum	Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion 8 repas sur 20 minimum
Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion 4 repas sur 20 minimum	Produits laitiers ou dessert lactés contenant au moins 100mg de calcium, et moins de 5g de lipides par portion 6 repas sur 20 minimum	Desserts contenant plus de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion 3 repas sur 20 maximum	Desserts contenant moins de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion 4 repas sur 20 maximum	Dessert de fruits crus 8 repas sur 20 minimum

Le Principal
O. JACQUES

Le Gestionnaire
P-J. DENIEL

Le chef de cuisine
N. THURAUULT