

# MENU DU 15 AU 19 AVRIL 2024

(semaine 2 du plan alimentaire)

Lundi	Mardi
<i>Salade de pâtes au pesto / Pomélo</i>  <i>Cordon bleu</i>  <i>Poêlée (maison)</i>  <i>Fromage</i>  <i>Compote (maison)</i>	<i>Salade fromagère / Salade verte</i>  <i>Filet meunière</i>  <i>Purée / Tomates à l'aïl</i>  <i>Fromage</i>  <i>Fruit</i>
Jeudi	Vendredi
<i>Taboulé oriental / Maïs</i>  <i>Kébab / Kébab veggie</i>  <i>Wrap / Tomates / Oignons</i>  <i>Salade</i>  <i>Crème gourmande</i>	<i>Radis beurre / Pomélos / Soja</i>  <i>Sauté de bœuf au paprika</i>  <i>Coquillettes</i>  <i>Yaourt</i>  <i>Fruit</i>

## LÉGENDE :

Crudités/ fruits

Viande/ poisson/ prod.reconst.frit/ plat composé

Cuités/légumes verts/ fruits cuits

Entrée féculents / légumes féculents / pâtisserie / laitage féculent

Laitage (fromage, yaourt ou petit suisse)

Crème dessert/entrée protidique

Les menus sont élaborés en commission à partir d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du GEMRCN (plan consultable sur : [clg.fournier.sarthe.e-lyco.fr](http://clg.fournier.sarthe.e-lyco.fr)).

**Ils peuvent être modifiés en fonction des stocks, des approvisionnements et des menus à thème**

**Viande d'origine française ou européenne**