

- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

# GERMIGNY-I'VEVQUE

Menus du 11 au 22 avril 2022



- Produits protidiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

## Semaine du 11/04 au 15/04/2022 –

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate	<b>Salade piémontaise</b>	<b>Acras de morue</b>	<b>Carottes râpées</b>	<b>Betteraves</b>
<b>Grignotines de porc*</b> sauce brune	<b>Roulé au fromage</b>	Cordon bleu de dinde	Merguez	Haché au poulet sauce lyonnaise
<b>Blé BIO</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Torsades BIO</b>	<b>Petits pois</b>	Semoule
<b>Fromage fondu le carré</b>	Petit fromage frais aux fruits	<b>Hollandette</b>	<b>Yaourt aromatisé</b>	<b>Camembert</b>
Lacté saveur chocolat	Pomme	<b>Poire</b>	<b>Madeleine</b>	<b>Banane</b>

## Semaine du 18/04 au 22/04/2022 –



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Pâques</b>	<b>Cervelas de volaille</b> + Cornichon	<b>Tomate</b>	<b>Duo de crudités</b> <i>(Carottes, céleri, mayonnaise)</i>	<b>Salade bulgare</b> <i>(Concombre, carotte, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette)</i>
<i>Félicité</i> 	Filet de hoki  sauce aux fromages	<b>Aiguillettes de poulet sauce crème</b>	Carbonara de porc*	<b>Filet de colin d'Alaska pané</b>
	Blé	<b>Carottes</b>	Pennes	<b>Purée d'épinards</b>
	<b>Saint Paulin</b>	<b>Petit fromage frais aux fruits</b>	<b>Fromage frais petit cotentin</b>	<b>Edam BIO</b>
	Poire	<b>Tarte flan</b>	<b>7</b> Compote pomme banane	<b>Mousse au chocolat</b>

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs animale

(\*) Plat à base de porc

(°) Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine



# GERMIGNY-I'EVEQUE

Menus du 25 avril au 06 mai 2022



- Féculents et céréales
- Produits laitiers
- Légumes ou fruits

- Produits protidiques
- Produits sucrés
- Matières grasses

## Semaine du 25/04 au 29/04/2022 – Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Saucisson à l'ail* + Cornichon</b></p> <p><b>Lasagnes à la bolognaise</b> (plat complet)</p> <p>-</p> <p><b>Petit fromage frais sucré</b></p> <p>Kiwi</p>	<p><b>Carottes râpées BIO</b></p> <p>Saucisse de Toulouse*</p> <p><b>Chou-fleur</b></p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p>Gaufre fantasia</p>	<p><b>Salade mixte</b></p> <p><b>Filet de colin d'Alaska sauce oseille</b></p> <p><b>Pommes de terre persillées</b></p> <p><b>Brie</b></p> <p><b>Compote pomme fraise</b></p>	<p>Radis + beurre</p> <p><b>Omelette</b></p> <p><b>Torsades BIO</b></p> <p>Gouda</p> <p><b>Lacté saveur chocolat</b></p>	<p><b>Taboulé</b> <i>(Semoule, tomate, poivron, citron, oignon)</i></p> <p><b>Nouilles savoyiennes basilic</b> <i>(Nouille savoyienne, pesto, basilic)</i></p> <p><b>Boulettes au boeuf sauce aux olives</b></p> <p><b>Haricots verts</b></p> <p><b>Fromage frais fraidou</b></p> <p><b>Banane</b></p>

## Semaine du 02/05 au 06/05/2022 – Vacances scolaires



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p style="font-size: 2em; color: blue; opacity: 0.5;">Vacances scolaires</p>				

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

(\*) Plat à base de porc

(°) Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

