


# MENUS DU 6 AU 10 AVRIL

LUNDI 6 AVRIL

MARDI 7 AVRIL 

MERCREDI 8 AVRIL

JEUDI 9 AVRIL

VENDREDI 10 AVRIL

## Férialé

Salade de mâche  
vinaigrette maison

Velouté de  
champignons

Céleri rémoulade

**Menu Réunionnais**

Bœuf Bourguignon  
**BIO**

Filet d'églefin **MSC**  
sauce Normande

Carottes râpées à  
l'ananas

Raviolis ricotta épinard  
sauce tomate

Galette d'édaname 

Emincé d'omelette  
sauce Normande 

Rougail saucisse (dinde)  
Rougail saucisse  
végétale 

Carottes **BIO** et  
pommes de terres **CE**  
persillées

Gratin de poireaux **CE**

Riz créole **BIO**

Yaourt **BIO**

Pont l'évêque **AOP**

Liégeois au chocolat



Poire **HVE**

Pomme **HVE**

Tarte à la noix de coco

Jus de fruit  
Pain et Kiri

Plat végétarien 

Le pain accompagnant les repas est un pain **BIO**  
farine origine Loiret

Porc - Dinde-Boeuf-Volaille origine France  
Agneau origine UE

Les signes officiels de qualité

**MSC** : label de pêche durable

**AOP** : appellation d'origine protégée

**AOC** : appellation d'origine contrôlée

**CE** : certification environnementale

**LR** : label rouge

**BIO** : produit agriculture biologique

**VF** : Viande française

**HVE** : haute valeur environnementale

