COMPTE RENDU
COMMISSION DE RESTAURATION

Commission de restauration collège 22-23-03 du mardi 07 février 2023

Présents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Melle Pauline ATGER	Représentante élèves 6ème A	M. GRATSAS V.	Chef- Gérant Scolarest
M. Taim ALSALAHY	Représentante élèves 6ème B	Mme DIDIER O.	Cheffe de secteur Scolarest
Melle Lola TREHARD	Représentant élèves 6ème H	Mme FERRARIS G.	Représentante APEL
Melle Romane BLONCOURT	Représentante élèves 5ème B	Mme VAROMME V.	Représentante APEL
Melle Romy PASCAILLOU	Représentante élèves 5ème C	Mme ROUSSELOT-LE MONTAGNER L.	Représentante APEL
M. Dorian JOHNSON	Représentant élèves 5ème E	Mme DELPOUVE S.	Directrice collège ISC
Melle Lucile POULALION	Représentante élèves 3ème A	M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC
Mme MESLIN V.	Éducatrice de vie scolaire ISC		

Absents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Melle Manuella KARCHER	Représentante élèves 4ème A	M. Bruno RIGAULT	Représentante élèves 3ème A
M. Thomas VIBET	Représentant élèves 4ème A	M. COURNUT J.	Gérant Scolarest
Melle Apolline FOUCAT	Représentante élèves 3ème A	Mme PETIT C.	Représentante APEL

Avant-propos :

Pour rappel, le contexte actuel lié notamment la guerre en UKRAINE mais aussi les répercussions de la crise sanitaire impliquent des réelles difficultés dans les approvisionnements de certains produits voir même l'impossibilité de commande. Ceci entraine des changements de dernière minute dans les menus proposés lors de ce premier trimestre et nous amènera certainement à en faire évoluer d'autres au cours de l'année ; nous tâchons néanmoins de respecter au mieux les menus proposés et, le cas échéant, de communiquer encore plus clairement pour informer chacun de la situation et des modifications.
Ce contexte difficile est accentué par une forte augmentation des prix notamment pour les raisons évoquées ci-dessus ; ceci implique de nombreux échanges avec la société de restauration et nous a amené à modifier temporairement et à la marge notre cahier des charges en particulier par rapport aux % de produits bios et notamment afin de ne pas avoir à répercuter cette forte augmentation sur les familles.
Nous serons prochainement contraints de prendre d'autres décisions dans ce sens et reviendrons vers l'association des parents d'élèves à ce sujet et en informerons les membres de la commission.

Remarques sur la prestation :

À la vue du nombre de participants, il est demandé à chaque élève de présenter un point positif, un point négatif et un point d'amélioration en veillant à ce que les observations ne soient pas trop répétitives.

Points positifs	Points négatifs	Points d'amélioration / Commentaires
Les Fontaines à eau ont été réglées et fonctionnent bien désormais	Certains élèves font tout de même remarquer que celle proche de la zone de débarrassage a beaucoup de pression	**Elles seront à nouveau contrôlées prochainement**

Les repas à thème proposés sur la période ont été très appréciés notamment le repas chinois	Il est vraiment dommage qu'il n'y ai pas eu de galettes pour tous les élèves (une classe de 3eme n'en a pas eu)	
Les décorations durant ces repas à thème ont également été appréciées		
	Frites trop répétitives, pas de variation de produits frits comme proposé lors de la dernière commission (voir ci-dessous)	**Nous allons voir ce qu'il est possible de proposer et reviendrons vers vous prochainement sur ce point**
L'avis des élèves est positif quant à la variété des plats proposés (menus)		
Salal'bar toujours aussi apprécié	Les éco-délégués aimeraient que les salades soient sans sauces et se servir en sauce au niveau du Salad'bar	**Nous devons traiter de ce point avec la société de restauration.**
	Beaucoup de gaspillage pendant le repas végétarien. Les élèves ne parlent pas spécialement du plat proposé le 10 janvier dernier…	*Peut-être diminuer les portions (proposition des élèves).* **Nous préférerions que la société de restauration travaille sur des recettes attirant davantage les élèves plutôt que de diminuer les portions.**
Table de trocs	Certains élèves jettent leurs desserts ou laitage directement sans penser à les déposer dans la table de trocs.	**Achat d'un nouveau meuble « table de troc » programmé et à coupler avec nouvelle information aux élèves et un affichage**
Les soupes sont appréciées	Proposer de l'emmental, de la crème ou des croutons avec la soupe. Il serait aussi nécessaire de déplacer ou modifier la signalétique pour la soupe servie car elle est parfois confondue avec les sauces	**Nous allons voir avec la société de restauration pour de l'emmental de temps en temps ainsi que pour la signalétique**
	Les élèves aimeraient que le Légum'bars deviennent aussi un espace ou les féculents soient aussi en libre-service	**La volonté de l'établissement est de proposer des légumes à volonté mais ne souhaite pas étendre cette offre aux féculents.**
	La corbeille de fruits n'a pas été remise en place	**La société va remettre les fruits en salle dès la semaine prochaine.**
Les gnocchis ont été appréciés	Les élèves en souhaiteraient plus souvent	**Nous allons voir avec la société de restauration s'il est possible d'en intégrer aux futurs menus.**
	Il demande également si il serait possible d'avoir des croques monsieur	
	De la nourriture est jetée à la sortie du self	**Les éducateurs vont être à nouveau sensibilisés**
Les distributeurs de sauces à pompes sont appréciés	Est-il possible d'avoir de la mayonnaise mise à disposition avec le ketchup lorsqu'il y a des frites	Les règlementations en vigueur nous interdisent les condiments. Nous mettons certains d'entre eux en libre-service en fonction des menus

		proposés mais ne pouvons pas aller à l'encontre des recommandations sur tous les points. Néanmoins il y aura de la mayonnaise avec les frites
	Problème au niveau de la ligne de self ou il faudrait une rampe pour poser son plateau au niveau des verres	
	Problème des ordres de passages qui ne sont pas respectés	
	Les élèves aimeraient pouvoir tous manger avec leurs amis le mercredi	**Nous allons voir avec l'équipe des éducateurs**
	Le temps de repas est parfois un peu court	**Nous allons voir ceci mais les retours que l'on a et les constatations faites nous ont amené à constater que le temps moyen de repas avait augmenté**
	Revoir les bacs à couverts sales qui n'ai pas assez mis en évidence	
	La pince à pain n'est pas en place tous les jours	**La société de restauration va voir ces points très rapidement**
	Le rab n'est pas toujours accepté par les personnes aux services et les portions ne sont pas toujours les mêmes	
	Revoir la mise en place des laitages et des desserts car ils ont mélangés dans la même armoire de service et les élèves ne s'y retrouvent pas	**La société va également voir ceci rapidement afin que ce soit plus clair pour les élèves**
RAPPELS PRÉCÉDENTES COMMISSIONS		
	Il y a une demande pour faire varier l'accompagnement frit du lundi (pommes de terre au four, mix avec frite de patate douce, potatoes, …)	**La société de restauration va prendre en compte cette remarque pour la conception des futurs menus. Demande déjà faite lors des deux premières commissions.**
	Veiller aux réassorts en fonction des services afin que les élèves passant aux différents services puissent disposer que tous les plats proposés notamment sur les entrées et desserts.	**Cette remarque doit être prise en compte par la société de restauration**
	Ordre de passage non respectés et beaucoup d'élèves moins disciplinés que l'an dernier au niveau de l'espace d'attente couvert extérieur.	**Remarque déjà faite lors des deux premières commissions.** **Les personnels d'éducation vont être attentifs à ceci.**
	Veillez à préparer des plats différents de ceux pris la grande majorité des élèves (panachage	**La société fait remarquer que l'on prépare par avance ces plats protidiques afin que les élèves**

	légumes-féculents) et de les proposer au niveau de la zone de service. Ne pas les préparer trop à l'avance car certains peuvent être froids. Ces assiettes sont trop haute pour certains.	**puissent quitter la zone de services plus rapidement et profiter davantage d'un temps assis mais qu'ils vont veiller à ne pas les dresser trop à l'avance.** **Cette remarque sera transmise aux personnes présentes au service.** **Les élèves ne doivent pas hésiter à demander.**
	La chaine de service pourrait être modifiée notamment par rapport au positionnement des verres (remarque déjà faite l'an dernier), des petites cuillères et du pain qui pourrait être en fin de service afin de limiter les déchets (les élèves pourraient ne pas prendre de pain en fonction de la composition de leur plateau) et pour limiter aussi le nombres de couverts à laver.	**Nous allons étudier ces modifications pour la rentrée prochaine.** **Concernant l'emplacement des verres, il ne devrait pas y avoir de problème étant donné que ceci avait déjà été réalisé l'an dernier ; à voir pour le pain et les petites cuillères**
POUR RAPPEL : Une attention particulière doit être portée à certains élèves car ils mangent très peu voir pas du tout même les plats remportant le plus de succès auprès de leurs camarades. Une action de sensibilisation peut être organisée. À suivre – Important		

D'un autre côté, nous souhaitons rappeler, même si ceci est répétitif, les points suivants :

- La direction de l'ISC appelle à la vigilance au niveau des quantités servies et demande à la société de restauration de veiller au respect, à minima, des recommandations en termes de grammages pour des élèves collégiens (notamment en fonction de leurs âges et corpulences).
- Les plats de présentation (plats témoins) se doivent d'être visibles de tous notamment le plat avec des légumes verts ou un mélange légumes/féculents accompagnant la viande ou le poisson.

Remarque de l'APEL :

La plupart des remarques ont été faites par les élèves et la direction.
Pourrions-nous avoir les menus en amont ?

Rappel précédente commission : Peut-être étudier un débarrassage participatif afin de fluidifier la zone de dépose des plateaux qui pose problème ?

Rappels annuels :

La Direction de l'établissement est bien consciente que les menus proposés ne sont pas toujours au goût de tous les élèves mais nous attachons une ***importance*** *toute particulière au fait de proposer des* ***repas équilibrés et diversifiés*** *à nos élèves. Les menus affichés comportent des plats soulignés chaque jour et l'ensemble de ces plats compose un repas équilibré. Mais un déjeuner équilibré ne peut en aucun cas être suffisant par rapport à l'apport nutritionnel journalier nécessaire à un élève qui a entre 11 et 18 ans. Les* ***menus proposés par la société de restauration respectent un équilibre nutritionnel*** *et des grammages précis par type de plat tout en respectant les normes propres aux labels demandés par la Direction de l'établissement pour les différents types de produits. Les objectifs nutritionnels d'un restaurant scolaire sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres et vitamines (crudités, fruits crus, légumes cuits et légumes secs hors féculents, céréales), de fer (poisson, viande rouge) et de calcium (fromages ou autres produits laitiers contenant au moins 150 mg de calcium par portion). Les repas proposés répondent à ces recommandations nutritionnelles.* ***À noter que le déjeuner apporte idéalement 40 % du total énergétique, le petit-déjeuner 20 %, le gouter 10 % et le diner 30 %.***

Étude des menus :

Pour cette commission, les menus ont enfin pu être étudiés même si l'établissement et les membres de l'APEL aimeraient les recevoir en amont comme demandé (10 jours avant la commission) plutôt que de les découvrir dans le même temps que les élèves.
L'analyse a été succincte notamment du fait du départ des élèves.
Des modifications sur les menus proposés vont être apportées et des précisions apportées (inversion des vendredi 17 et 24 mars, remplacement des épinards, ...).
Les menus joints au présent compte-rendu ne sont donc pas les définitifs.
En cas de remarques complémentaires, merci de nous les faire remonter à l'adresse mail suivante : gestion@isc-vdb.fr
Vous pouvez également vous rapprocher de Mme MESLIN ou déposer une note manuscrite dans la boite aux lettres du château à l'attention de M. COFFINET.

Animations 2022-2023 (pour rappel) :

Des jeux seront proposés avec le repas à thème « Africa Tour »

Divers :

1 - Les visites des zones de production « de la livraison au service » ont toute eu lieu. Il manque toujours le retour des questionnaires d'une classe malgré la précédente relance (6ème G).

2 – Pour rappel, un nouveau support de communication sur la restauration scolaire de notre établissement est disponible sur notre site internet et devait être mise à jour chaque trimestre ; il le sera prochainement.

4 – L'enquête de satisfaction a été réalisée fin novembre. Nous sommes pour l'instant dans l'attente des retours Une présentation des résultats sera faite lors de la commission de restauration du 20 avril 2023.

5 – Nous vous avions précisé que lors de la semaine sur la gestion des déchets alimentaires, une pesée quotidienne avait eu lieu. 216kg de denrée alimentaires ont été jetées durant cette semaine sur le seul site du self collégiens. Ceci est beaucoup mais tout de même en dessous de ce qui peut être relevé sur d'autres site. Nous allons voir pour envisager une seconde semaine de sensibilisation avec pesée quotidienne mais, en amont de ceci, une classe, les 5H vont participer à un concours organisé par la fondation « GoodPlanet » sous la forme d'un grand quiz sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Merci à la société de restauration pour cette proposition. Le quiz interactif géant aura lieu le mardi 21 mars 2023 à 11h00. Nous en reparlerons à la prochaine commission.

6 – Une dégustation de 4 recettes de plats végétariens va être organisée avec des élèves de la commission. Le chef exécutif de la société Scolarest, M. LEYRAT Jean-Baptiste, travaille effectivement sur le développement de nouvelles recettes de plats végétarien afin d'apporter de la diversité et surtout essayer de séduire un peu plus les jeunes. Ce « club des gouteurs » aura lieu le 16 février prochain. Les élèves verront leurs emplois du temps modifiés afin de pouvoir y participer.

Merci à Mme DIDIER pour cette proposition. La direction de l'établissement et l'association des parents d'élèves seront représentées ce jour-là.

Rappel : La prochaine commission de restauration aura lieu le <u>jeudi 20 avril 2023</u> entre 16h15 et 17h30 au château dans la salle de réunion du premier étage.

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

S. Coffinet

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest

LUNDI 06/03	MARDI 07/03	MERCREDI 08/03	JEUDI 09/03	VENDREDI 10/03
Concombre vinaigrette Velouté de tomate Salade mêlée	Terrine de poisson Salade de pois chiches Chou blanc émincé	Betteraves rouges Tzatziki de radis Macédoine vinaigrette	Céleri rave râpé Salade verte Salade haricots beurre aux échalotes	Cervelas vinaigrette Salade verte Surimi mayonnaise
Émincé de volaille à l'indienne Filet de merlu sauce vierge Haricots verts persillés Frites	Tortis aux légumes et amandes Omelette Brocolis Tortis	Côte de porc marinée à la mexicaine Filet de lieu noir sauce provençale Carottes braisées Flageolets	Rôti de bœuf sauce échalote Quiche au saumon Blettes persillées Purée	Paella de la mer Polpete de veau sauce tomate Courgettes provençale Riz créole
Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiments de fromages Bio yaourt nature
Compote pomme fruits rouges Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Entremets vanille Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Smoothie Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Le clafoutis aux abricots Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Flan nappé caramel Salade de fruits Assortiment de desserts lactés

LÉGENDE

- Pêche responsable
- Plat végétarien
- Origine France
- Recette du chef
- Agriculture Biologique Europe

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest

LUNDI 13/03	MARDI 14/03	MERCREDI 15/03	JEUDI 16/03	VENDREDI 17/03
Pomelos Betteraves Pâté de campagne	Salade de pâtes provençale Salade iceberg au maïs Rémoulade de céleri	Houmous Salade de chicon aux pommes Radis en tzatziki	Carottes râpées au jus d'orange Céleri branche en salade Chou rouge émincé	
Merguez Hoki sauce au pistou Epinards béchamel Pommes de terre rôties	Clafoutis aux légumes Blanquette de colin d'Alaska Jeunes carottes persillées Semoule	Pilons de poulet parfumés à la coriandre Risotto saumon & petits pois Fondue de poireaux Riz	Pennes à la carbonara Filet de merlu sauce bretonne Petits pois aux oignons Penne	
Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	
Smoothie Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Entremets vanille mousse chocolat Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Crème aux œufs Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Gâteau du Chef Emery au miel Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	

LÉGENDE

- Pêche responsable
- Plat végétarien
- Origine France
- Recette du chef
- Bleu Blanc Cœur

Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Déjeuner

LUNDI 20/03	MARDI 21/03	MERCREDI 22/03	JEUDI 23/03	VENDREDI 24/03
Chou rouge émincé Macédoine à la parisienne Salade de pois chiches	Concombres au naturel Effiloché d'endives Terrine de légumes sce acidulée	Salade de pommes de terre Salade verte aux lardons Courgettes en salade	Salade Africa Dambou (taboulé aux jeunes pousses) Poivrons grillés ail et citron	Salade mêlée Assortiment de crudités Salade d'agrumes à la julienne de carottes
Marée fraîche Escalope hachée de veau sauce tomate Courgettes à l'ail ~~Purée de pommes de terre~~ Frites	Frittata de torsade aux fines herbes Aile de Raie sauce câpres Chou-fleur Torsade	Sauté de porc au chorizo Œufs brouillés à la tomate Aubergines au four Lentilles	Poulet yassa Sokossoko de Bœuf Duo de légumes à la banane Riz épicé à l'africaine	Matelote de la mer Feuilleté au chèvre Epinards à la muscade Polenta crémeuse
Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature		Assortiments de fromages Bio yaourt nature
Fromage blanc aux fraises Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Banane rôtie au caramel Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Smoothie Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Tarte à la patate douce Velouté de mangue et fromage blanc Assortiment de desserts lactés Corbeille de fruits	Compotée aux fruits secs Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés

LÉGENDE

- Recette du chef
- Origine France
- Plat végétarien
- Pêche responsable
- Tutti Frutti

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*

LE MENU DE LA SEMAINE

Scolarest
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Déjeuner

LUNDI 27/03	MARDI 28/03	MERCREDI 29/03	JEUDI 30/03	VENDREDI 31/03
Chou blanc sauce curry Pomelos Salade de cœurs de palmiers	Gaspacho verde Salade de pâtes Carottes râpées	Duo betteraves et mozzarella Radis en vinaigrette Salade de pois chiches	Rémoulade de céleri aux raisins secs Cervelas au naturel Salade verte aux croutons	Pâté de campagne cornichon Taboulé Assortiment de crudités
Saucisse fumée façon rougail Omelette Courgettes Riz	Parmentier aux lentilles Saumonette sauce crevettes Carottes à l'étouffée Purée	Osso busso de dinde Filet de hoki sauce vierge Tian de légumes Blé	Rôti de bœuf sauce échalotes Encornets à la romaine Haricots verts aux oignons Macaronis	Filet de merlu sauce Armoricaine Cote de porc sauce Robert Brocolis Haricots blancs
Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature
Mousse stracciatella Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Semoule vanillée Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Glace Salade de fruits Assortiment de desserts lactés	Gâteau moelleux au chocolat Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Compote de pomme cannelle éclats de biscuits Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés

LÉGENDE

- Origine France
- Bleu Blanc Cœur
- Plat végétarien
- Recette du chef
- Tutti Frutti

** Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.*

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest

LUNDI 03/04	MARDI 04/04	MERCREDI 05/04	JEUDI 06/04	VENDREDI 07/04
Raïta de betteraves à la coriandre Salade grenobloise Pâté de campagne	Concombre à l'estragon Carottes râpées Terrine de poisson	Chou rouge à la tyrolienne Rillettes Salade de mâche, croûton.	Gaspacho Salade d'endives Salade de riz	Salade coleslaw Pomelos Salade mêlée
Frites façon poutine Filet de lieu sauce Dugléré Haricots beurre Frites	Penne artichauds, petits pois, crème fromagère Quenelles de brochet sce Nantua Petits pois à la « française » Penne	Joue de porc aux olives Croustilles de blé Chou-fleur Flageolets	Couscous aux boulettes d'agneau Omelette à la ciboulette Légumes couscous Semoule	Parmentier de poisson Rôti de veau au jus Ratatouille Purée de pommes de terre
Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature
Mousse coco brunoise exotique Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Panna cotta coulis de fruits Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Tarte au fromage blanc Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Bananes au chocolat Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Riz au lait caramel Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés

LÉGENDE

- Origine France
- Pêche responsable
- Recette du chef
- Plat végétarien
- Fun Food

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOÛT | PARTAGE | PROXIMITÉ

LUNDI 10/04	MARDI 11/04	MERCREDI 12/04	JEUDI 13/04	VENDREDI 14/04
Taboulé Chou blanc Feuilleté au fromage	Rillettes Tomates au basilic Salade de pâtes	Œuf dur mayonnaise Concombres salsa Salade St Barth	Tzatziki aux radis Macédoine à la russe Céleri aux pommes	Salade verte surimi Verrine de betterave mousse fraiche Duo de crudités
Sauté de porc à la diable Nuggets de poisson quartier de citron Brocolis Lentilles	Chili sin carne Filet de hoki sauce tomate Haricots beurre Riz	Travers de porc rôtis Emincé de volaille korma Épinards sauce béchamel Semoule	Bolognaise Filet de cabillaud coulis de poivrons Courgettes à l'ail Penne	Colin d'Alaska sauce à l'aneth Clafoutis aux légumes Carottes Blé
Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature
Fromage blanc aux fruits Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Gelée à la menthe Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Pomme rôtie au four Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Pudding Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Yaourt velouté aux fruits mixé Salade de fruits Assortiment de desserts lactés

LÉGENDE

- Plat végétarien
- Recette du chef
- Origine France
- Pêche responsable
- De saison

LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI 17/04	MARDI 18/04	MERCREDI 19/04	JEUDI 20/04	VENDREDI 21/04
	Carottes râpées Concombre Salade de lentilles aux échalotes	Melon Salade de pâtes Pâté de campagne		Crudités Taboulé Betteraves
	Mac and Chesse Filet de Merlu sauce ciboulette Céleri braisé Macaronis	Côte de porc sauce barbecue Poisson meunière Chou-fleur en gratin Riz	Repas de Pâques	Parmentier de maquereau Pilons de poulets Poêlée du chef Purée
	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature	Assortiment de fromages Bio yaourt nature
	Île flottante et crème anglaise Compotée pommes fraises Assortiment de desserts lactés	Entremets vanille mousse café Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Dessert de Pâques au chocolat Corbeille de fruits Assortiment de desserts lactés	Flan nappé caramel Salade de fruits Assortiment de desserts lactés

LÉGENDE

- Pêche responsable
- Origine France
- Plat végétarien
- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Recette du chef

Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.