APERS (Association des Parents d'Elèves du Restaurant Scolaire)
Place François Girard
49360 MAULEVRIER
Tel : 09 65 24 07 07
Mail : apers2@orange.fr
Retrouvez-nous sur FACEBOOK : https://www.facebook.com/restaurantscolairemaulevrier

A.P.E.R.S

MENUS du 11 mars au 5 avril 2024

Semaine du 11 au 15 mars 2024	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Pâté de campagne Blanquette de veau [1-6] Purée de brocolis[6] Pomme Yaourt nature sucré [6]	Potage poireaux-p. de terre [6] Emincé de bœuf-échalotes [1-6] Poêlée de carottes [6] Riz au lait [6] Orange	ALSH	Salade chou-emmental-noix [6-7-9] Poisson meunière [1-4-6] Pommes de terre vapeur [6] Fleur de chèvre [6] Fondant au chocolat [1-3-6]	Carottes râpées [9] Œufs sauce tomates [3-6] Blé [1-6] Fromage blanc à la vanille[6] Compote de pommes
Semaine du 18 au 22 mars 2024	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de riz-thon-maïs [4-9] Sauté de porc Haricots verts[6] Poire Crème caramel [6]	Pain de poisson mayo [4-6-9] Poulet rôti Julienne de légumes [6-8] Emmental [6] Banane	ALSH	Céleri rémoulade [8-9] Lasagnes de légumes[1-6] Salade verte[9] Yaourt sur lit de fraises [6] Orange	Taboulé maison[1-9] Poisson sauce curry [4-6] Brocolis[6] Gâteau au yaourt [1-3-6] Ananas
Semaine du 25 au 29 mars 2024	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betteraves râpées [9] Bœuf carottes [1-6] Semoule [1] Bûche du Pilat [6] Clémentines	Salade coleslaw [3-9] Saucisse de Toulouse Lentilles [6] Tome d'Anjou [6] Tarte aux pommes[1]	ALSH	Salade de blé-crevettes[1-2-9] Poisson meunière [1-4-6] Epinards à la crème [1-6] Banane Yaourt brassé sucré [6]	Salade endives-emmental [6-9] Hachis parmentier [6] Salade verte[9] Brie [6] Poire
Semaine du 1er au 5 avril 2024	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	FERIE	Salade de chou-rouge-féta[6-9] Pâtes au pesto [1-7] Salade verte[9] Petits suisses aux fruits [6] Poire	ALSH	Velouté de butternuts [6] Couscous (merguez-poulet-légumes - Semoule[1]) Mousse au chocolat [6] Pomme	Radis beurre [6] Cassolette de poisson [2-4-6] Brocolis[6] Emmental [6] Clafoutis aux poires [1-3-6]

ALLERGENES
1-Gluten
2- Crustacés
3-Œufs
4-Poissons
5-Arachides
6- Lait+lactose
7-Fruits à coques
8-Céleri
9-Moutarde
10- Lupin
11-Sulfites
12- Soja
13-Sésame
14 –Mollusques

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN.
LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIES POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT OU DE VARIATIONS CLIMATIQUES
Tous nos plats sont préparés sur place par le Chef et son équipe
*** PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE – Toutes nos céréales sont bio (sauf le blé)**
*** VIANDE élevée et abattue en France – sous label de Qualité**
*** POISSONS FRAIS sous label de qualité**
*** FRUITS ET LEGUMES FRAIS**