



MENUS du 8 au 19 avril 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 8 au 12 avril 2024	Macédoine de légumes ³⁻⁹ Chili sin carne ⁶ Riz Fleur d'Anjou ⁶ * Banane	Taboulé maison ¹⁻⁹ Emincé de porc massala ¹⁻⁶ Chou-fleur ⁶ Brie ⁶ Pomme	Carottes râpées ⁹ Pâtes bolognaise ⁶ Petits suisses sucrés ⁶ Orange	Salade piémontaise ³⁻⁹ Escalope de dinde à la crème ¹⁻⁶ Haricots verts ⁶ Yaourt brassé bio ⁶ Kiwi	Concombre à la crème ⁶⁻⁹ Gratin de poisson ⁴⁻⁶ Salade verte ⁹ Tome d'Anjou ⁶ * Compote pommes-abricots
Semaine 15 au 19 avril 2024	Lundi Avocat mayonnaise ³⁻⁹ Sauté de veau marengo Coquillettes ¹ Camembert ⁶ Pomme	Mardi Salade coleslaw ³⁻⁹ Tarte aux fromages ¹⁻³⁻⁶ Salade verte ⁹ Liégeois au chocolat ⁶ Ananas	Mercredi Salade de riz-thon-maïs ⁴⁻⁹ Filet de poulet Haricots beurre ⁶ Bûche du Pilat ⁶ Banane	Jeudi Radis beurre ⁶ Chipolatas Frites Saint Nectaire ⁶ Compote de pommes	Vendredi Salade de pâtes au jambon ¹⁻⁹ Poisson meunière ¹⁻⁴⁻⁶ Epinards à la crème ¹⁻⁶ Fromage blanc à la vanille ⁶ Orange

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

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN.
LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS 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**

* *Produit bénéficiant de l'aide de l'U.E. dans le cadre du programme lait et produits laitiers à l'école*