

Menus

Restaurants scolaires et Accueil de loisirs
Semaine du 15 au 19 avril 2024

DATE	DÉJEUNER				
LUNDI	Céleri frais rémoulade à l'ancienne Poulet rôti au jus Gratin frais de blettes et pommes de terre Fromage blanc Pêches au sirop Goûter : Pain aux céréales, Barre de chocolat, fruit				
MARDI	Radis au beurre Chili sin carné Riz Fromage Biscuit roulé à la confiture de fraise Goûter : Fromage blanc , Banane				
MERCREDI	Betteraves vinaigrette Tajine d'agneau aux raisins Semoule Yaourt fermier nature Fruit de saison Goûter : Baguette viennoise , confiture, compote				
JEUDI	Pizza royale Dos de colin sauce citron Duo de carottes fraîches jaunes et violettes Crème dessert caramel au beurre salé Fruit de saison Goûter : Pain , kiri, fruit				
VENDREDI	Salade piémontaise fraîche Sauté de porc à la provençale Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison Goûter : Pain d'épices, fruit				
	Produits laitiers		Fruits et légumes crus		Féculents et légumes secs
	Viandes, poissons, œufs		Fruits et légumes cuits		Matières grasses
	Produits sucrés		Produits issus agriculture biologique		Produits label rouge
		Produits issus pêche éco-responsable			Menu végétarien



Produits issus pêche éco-responsable



Menu végétarien

Menus garantis sous réserve d'approvisionnement.

Les viandes bovines proposées dans les menus sont d'origine Française Décret 2002 - 1465 du 17/12/2002.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : information des consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.