

Avril 2023



Lundi 03 avril	Mardi 04 avril	Mercredi 05 avril	Jeudi 06 avril	Vendredi 07 avril
<p>Carottes râpées 10/12 Bœuf braisé au jus Riz 7 Petits suisses sucrés 7</p>	<p>Salade de pommes de terre au thon 4/10/12 Cuisse de poulet Haricots palettes 7 Fromage*7 Orange**</p>	<p>Concombres vinaigrette 10/12 Jambon braisé Purée de patates douces 7 Flan au chocolat maison 1/3/7 Goûter : Fruit* + biscuit* 1/3/7/8</p>	<p>Menu végétarien Œuf dur mayonnaise 3/10 Spaghettis à la sauce tomate et pois cassés 1/3/7 Fromage* 7 Banane**</p>	<p>Potage de légumes*1/7 Poisson frais*4 Semoule aux petits légumes 1/9 Yaourt fermier sucré 7</p>
<p>VACANCES DE PRINTEMPS</p>				
Lundi 24 avril	Mardi 25 avril	Mercredi 26 avril	Jeudi 27 avril	Vendredi 28 avril
<p>Pizza royale 1/3/4/7/10/11 Aiguillettes de poulet panées 1/6/7 Carottes vichy 7 Fromage* 7 Banane**</p>	<p>Tourin à la tomate 1 Ventrèche Lentilles 1 Fromage blanc aux fruits 7</p>	<p>Asperges vinaigrette 10/12 Spaghettis à la bolognaise 1/3 Yaourt artisanal aux fruits 7 Goûter : Fruit*+ pain 1 + fromage* 7</p>	<p>Salade de pamplemousse et crevettes 2/10/12/14 Poisson frais* sauce basilic 4/7 Brocolis 7 Eclair au chocolat 1/3/5/6/7/8</p>	<p>Menu végétarien Radis Burger végétarien (galette de légumes*, cheddar, feuille de salade et sauce burger) 1/6/7/9/10/11 Frites Fruit de saison*</p>

Produit fermier	Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
Produit bio	1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
Produit surgelé	2	Crustacés	9	Céleri
Produit local	3	Oeufs	10	Moutarde
Produit maison	4	Poisson	11	Graines de sésame
* selon arrivage	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
** "Aide UE à destination des écoles" école élémentaire uniquement	6	Soja	13	Lupin
Le mardi du Pain bio est servi	7	Lait	14	Mollusques

"L'ensemble des plats servis dans les restaurants sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.
Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu."

Toutes les viandes sont certifiées d'origine française. Tous les produits sont frais. Les produits surgelés sont mentionnés. Les menus sont élaborés conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire JORF n°0229 du 2 octobre 2011 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN). Les menus sont approuvés et validés en commission en collaboration avec une diététicienne nutritionniste, en application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.

