

Avril 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

<p>1</p> <p>Potage de légumes¹ Petit salé aux lentilles Fromage Fruit de saison</p>	<p>2</p> <p>Taboulé Sauté de veau Blé, champignons, carottes Fromage, Fruit de saison</p>	<p>3</p> <p>Jambon blanc, beurre Pavé de colin meunière Risotto aux pointes d'asperge Crème dessert chocolat</p>	<p>4</p> <p>Carottes râpées, raisins secs Cuisse de poulet Haricots verts Fromage, Fruit de saison</p>	<p>5</p> <p>Filettes de maquereau Hachis Parmentier Salade verte Yaourt aux fruits</p>
<p>8</p> <p>Radis beurre Escalope de veau Gratin de brocolis Tarte aux fruits</p>	<p>9</p> <p>Concombre vinaigrette, pois chiches Lasagnes de légumes au chèvre **Flan ***Crème dorée</p>	<p>10</p> <p>Salade de tortis, surimi Beefsteack Flan de légumes² Fromage Salade de fruits</p>	<p>11</p> <p>MENU SO BRITISH Onion soup (Soupe à l'oignon) Fish and chips (Filet de lieu frit et frites fraîches) Brownie à la crème anglaise</p>	<p>12</p> <p>Asperges vinaigrette Cordon bleu Carottes Vichy Compote, biscuit</p>
<p>29</p> <p>Tourin à la tomate Tagliatelles carbonara Fromage Fruit de saison</p>	<p>30</p> <p>Salade coeur de palmier, dés de fromage Filet de canette Semoule, piperade Fruit de saison</p>	<p>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. 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'allergène: gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sesame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé selon par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles de modifications pour des raisons liées au service. ¹ Poireau, carotte, pomme de terre / ² Chou fleur, pomme de terre</p>		

Fait maison
Produit bio
Produit fermier
Produit local
Produit surgelé
**maternelle
***élémentaire