



<p align="center">Lundi 04 avril</p> <p>Mousse de canard VF 1/3/7/8 Sauté de lapin VF Pommes de terre vapeur 7 Compote sans sucre ajouté* Friture en chocolat</p>	<p align="center">Mardi 05 avril Menu végétarien</p> <p align="center">Radis Tajine de légumes aux fruits secs (carottes, navets, patates douces, pois chiche, abricots et pruneaux) Semoule 1 Fromage* 7 Fruit de saison*</p>	<p align="center">Mercredi 06 avril</p> <p align="center">Concombres 10/12 Pilons de poulet VF sauce crémeuse 7 Haricots verts 7 Petits suisses sucrés 7 Goûter: Compote + merveilles 1/3/7</p>	<p align="center">Jeudi 07 avril</p> <p align="center">Betteraves 10/12 Pavé de colin à la crème 4/7 Risotto aux asperges 7 Fromage* 7 Fruit de saison*</p>	<p align="center">Vendredi 08 avril</p> <p align="center">Carottes râpées 10/12 Croque Monsieur VPF 1/6/7/8/11/10 Cœur de laitue 10/12 Crème caramel 7</p>
<p align="center">Lundi 11 avril</p> <p>Toast au beurre de sardines 1/6/7/8/11/10/4 Escalope de veau VF au jus Haricots plats persillés 7 Fromage* 7 Fruit de saison*</p>	<p align="center">Mardi 12 avril Menu des CM1</p> <p align="center">Concombres 10/12 Boulettes de bœuf VBF sauce tomate Pâtes* 1/7 + emmental râpé 7 Compote sans sucre ajouté* Biscuit spéculoos 7</p>	<p align="center">Mercredi 13 avril Menu végétarien</p> <p align="center">Potage Saint-Germain 1/7 Parmentier végétarien 6/7 <i>(pommes de terre, protéine de soja, concentré de tomate et emmental râpé)</i> Yaourt fermier saveur vanille 7 Goûter: Fruit* + biscuit* 1/3/7/8</p>	<p align="center">Jeudi 14 avril</p> <p align="center">Taboulé de quinoa 12/10 Poisson pané frais* 4/1/3 Duo de carottes poêlées 7 Glace* 1/3/7/8</p>	<p align="center">Vendredi 15 avril</p> <p align="center">Salade d'endives et laitue au bleu 7/10/12 Escalope de poulet VF sauce moutarde 7/10 Frites Fruit de saison*</p>



<p>PRODUIT FERMIER VPF : VIANDE DE PORC FRANÇAISE PRODUIT BIO VF : VIANDE FRANÇAISE / VBF : VIANDE DE BŒUF FRANÇAISE PRODUIT SURGELÉ PRODUIT LOCAL PRODUIT MAISON * SELON ARRIVAGE</p>	<p align="center">Codification</p> <p align="center">1 2 3 4 5 6 7</p>	<p align="center">Allergènes</p> <p align="center">Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés Oeufs Poisson Arachides Soja Lait</p>	<p align="center">Codification</p> <p align="center">8 9 10 11 12 13 14</p>	<p align="center">Allergènes</p> <p align="center">Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches) Céleri Moutarde Graines de sésame Anhydride sulfureux et sulfites Lupin Mollusques</p>
--	---	--	--	---

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 [ORF 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 préemballées 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.

