

Menus Restauration Scolaire – Semaine du 14 au 18 Avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis Beurre (6)	Velouté de Chou fleur (6)	Wrap de Crudités Sauce cocktail (6,5,9,10)	Tomates à croquer ()	Salade Montbéliarde (6,10,9)
Plat	Jambon Blanc 	Raviolis Végétarien (6,5)	Sauté de Veau Sauce Coco-Curry (6,5,4) 	Rôti de Dinde (5,6) 	Merlu Sauce Moules -Crevettes (2,3,5,6,8,11) 
Garniture	Lentilles	Salade Verte (9)	Semoule  (6)	Chips (2,9)	Riz Basmati (6)
Produit Laitier		Cantal  (6)	Lait 	Vache qui rit  (6)	
Dessert	Crème Vanille (6)	Tarte aux pommes (5,6,10,4)	Fruit 	Fruit 	Fromage blanc sur coulis de fruit (6)

Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements

Fait maison (les recettes sont élaborés à partir des produits bruts)

Listes allergènes obligatoires présents (selon les données fournisseurs) numérotés de 1 à 14 (conformément au règlement n°1169/2011) dans les menus :

Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire. Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles	1 Arachide	4 Fruits à coque	7 Lupin	11 Poisson
	2 Céleri	5 Gluten	8 Mollusque	12 Sésame
	3 Crustacés	6 Lait	9 Moutarde	13 Soja
			10 Œufs	14 Anhydride sulfureux /sulfites

Logos :

Pêche Durable 	Viandes Françaises 	Oeufs français 	Label Rouge 	Agriculture Biologique 	Appellation d'Origine Protégée 	Haute Valeur Environnementale 	Fruits et Légumes de Saison 
---	--	--	---	---	--	---	---