

Menus Restauration Scolaire – Semaine du 7 au 11 Avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<i>Feuilleté au Fromage</i> (5,6,10)	<i>Concombres</i> <i>Crème ciboulette</i> (6)	<i>Pâté de Campagne</i> (2,6,10)	<i>Salade Piémontaise</i> (9,6)	<i>Carottes râpées</i> (9)
Plat	<i>Escalopes de Dinde</i> (5,6) 	<i>Wok de Bœuf</i> (5,6) 	<i>Sauté de porc</i> (5,6) 	<i>Tajine d'aiguillettes de poulet</i> (5,6) 	<i>Poisson Blanc</i> (5,6) 
Garniture	<i>Juliennes de Légumes</i> (6)	<i>Macaronis</i> (6)	<i>Purée pomme de terre et patates douces</i> (6)	<i>Légumes Couscous</i>	<i>Céréales Gourmandes</i> 
Produit Laitier		<i>Fromage</i> (6)		<i>Fromage</i> (6)	
Dessert	<i>Glace</i> (6,4)	 <i>Fruit</i>	 <i>Compote</i>	<i>Fruit</i> 	<i>Fruits au sirop</i>

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 :

<p>Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.</p> <p><i>Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles</i></p>	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 :

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