



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 06/04 AU 10/04	DÉJEUNER	LUNDI DE PÂQUES (FERIE)	POTAGE DE POIREAUX (MATER.) SALADE VERTE VINAIGRETTE (ELEM.) CHILI VÉGÉTARIEN (ÉGRÉNÉ VÉGÉTAL DE FÈVE BIO, HARICOT ROUGE, MAÏS, OIGNON, RIZ, ETC.) KIRI MALIN BIO FRUIT DE SAISON BIO LAPIN EN CHOCOLAT	MENUS DESNOS "HAUT DE FRANCE" ENDIVE, POMME MOULE MARINIÈRE FRITE AU FOUR MIMOLETTE BIO GAUFRE DE BRUXELLES	EMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS HARICOT BEURRE YAOURT NATURE FERMIER BIO FRUIT DE SAISON BIO	MENU VÉGÉTARIEN POTAGE DE POIREAUX (ELEM.) SALADE VERTE VINAIGRETTE (MATER.) ŒUF À LA FLORENTINE TOMME BIO FRUIT DE SAISON BIO
	GOÛTER		QUATRE-QUART COMPOTE À BOIRE POIRE VANILLE	YAOURT À BOIRE VANILLE MCELLEUX NATURE	LAIT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO* PALET BRETON	BARRE DE CÉRÉALE FRUIT DE SAISON
DU 13/04 AU 17/04	DÉJEUNER	BETTERAVE, FÊTA SAUTÉ DE DINDE FAÇON OSSO BUCCO POËLÉE DE LÉGUMES BIO (HARICOT VERT, TOMATE, HARICOT BEURRE, CHAMPIGNON DE PARIS, OIGNON) YAOURT BRASSÉ BIO FRAISE	MENU VÉGÉTARIEN LASAGNE LEGUMES BIO SALADE VERTE, VINAIGRETTE VACHE QUI RIT BIO SALADE DE FRUIT FRAIS BIO	FILET DE COLIN D'ALASKA RATATOUILLE BIO EDAM BIO OREILLON DE PECHE	MENU VÉGÉTARIEN RADIS FAÇON RAÏTA CROQ AU FROMAGE LENTILLE FRUIT DE SAISON BIO	MACEDOINE DE LEGUMES AXOA DE VEAU CAROTTE RONDELLE & POMME DE TERRE VAPEUR CREME DESSERT BIO
	GOÛTER	YAOURT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*	FRUIT DE SAISON PALET BRETON (2/PERS)	PRINCE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	FROMAGE FRAIS NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*	MOELLEUX NATURE JUS DE POMME
DU 20/04 AU 24/04 (VACANCES SCOLAIRES)	DÉJEUNER	MENU VÉGÉTARIEN LAITUE, VINAIGRETTE TAJINE DE LÉGUMES AUX ABRICOTS SECS SEMOULE FROMAGE FRAIS FRUIT BIO	POTAGE ASPERGE (MATER.) CAROTTE VINAIGRETTE & EMMENTAL (ELEM.) PAVE DE MERLU, SAUCE BEARNAISE FONDUE DE POIREAUX FRUIT DE SAISON BIO	MENU VÉGÉTARIEN CONCOMBRE A LA CREME & MENTHE COQUILLOTTO AUX CHAMPIGNONS (COQUILLETTE, CHAMPIGNON, CREME FRAICHE, PERSIL...) BRIE BIO FRUIT DE SAISON BIO	STEAK HACHE, SAUCE POIVRE HARICOT VERT YAOURT NATURE BIO SALADE DE FRUIT FRAIS BIO	MENU VÉGÉTARIEN POTAGE ASPERGE (ELEM.) CAROTTE VINAIGRETTE & EMMENTAL (MATER.) TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE SALADE VERTE, VINAIGRETTE FLAN VANILLE CAMEL BIO
	GOÛTER	YAOURT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*	BRIE BIO, PAIN* FRUIT DE SAISON BIO*	COMPOTE À BOIRE BOOST PAIN AU LAIT + BARRE DE CHOCOLAT	MOELLEUX MARBRE FRUIT DE SAISON	LAIT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*
DU 27/04 AU 01/05 (VACANCES SCOLAIRES)	DÉJEUNER	GARDIANNE DE BOEUF RIZ INDICA YAOURT NATURE BIO FRUIT DE SAISON BIO	MENU VÉGÉTARIEN HARICOT ROUGE, MAÏS CARBONARA VÉGÉTARIENNE (ÉGRÉNÉ VÉGÉTAL DE FÈVE BIO, SPAGHETTI, CAROTTE, ETC.) CANTAL BIO FRUIT DE SAISON BIO	TABOULE A L'ORIENTALE NAVARIN D'AGNEAU PURÉE DE PETIT POIS DESSERT DE FRUIT POMME BIO	POMME DE TERRE, HERBE FRAÏCHE PAVE DE SAUMON EPINARD À LA CRÈME YAOURT BIO CITRON	FETE DU TRAVAIL (FERIE)
	GOÛTER	COOKIE FRUIT DE SAISON	JUS DE POMME GALETTE BRETONNE (2/PERS)	GRESSIN + SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE FRUIT DE SAISON	CANTAL BIO, PAIN* FRUIT DE SAISON BIO*	



La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.
NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.
Les allergènes :
Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.
La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.