



RESTAURATION SCOLAIRE



du 8 avril
au 3 mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES	Salade de carotte, ananas, coriandre Poulet à la Basquaise Riz basmati Yaourt aromatisé BIO JOURNÉE MONDIALE DE LA SANTÉ	Potage bolet Lasagne ricotta, épinard Salade verte, vinaigrette Litchi au sirop MENU VÉGÉTARIEN	Filet de Merlu, sauce Hollandaise Poêlée campagnarde (haricot vert, pomme de terre, haricot beurre, carotte) Emmental BIO Fruit de saison BIO <i>Barre de céréales / Fruit de saison</i>	Salade de lentilles corail, pomme et radis en rondelle Sauté végétal à l'italienne (pépinette, poivron rouge, égrené végétal, sauce tomate) Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN	Mâche, maïs, œuf Emincé de veau sauce forestière Duo carotte, haricot vert Crème dessert chocolat BIO <i>Emmental BIO / Fruit de saison BIO *</i>
Semaine du 08/04 au 12/04	Goûter <i>Petit beurre / Fruit de saison</i>	Goûter <i>Yaourt nature BIO / Fruit de saison BIO *</i>	Goûter <i>Barre de céréales / Fruit de saison</i>	Goûter <i>Galette Bretonne / Fruit de saison</i>	Goûter <i>Emmental BIO / Fruit de saison BIO *</i>
VACANCES	Champignon, herbe fraîche Risotto de petit épeautre et petits légumes (petit épeautre, petit pois, carotte, emmental râpé, crème liquide...) Fromage blanc BIO Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN	Couscous merguez (légumes couscous, semoule, pois chiche) Edam BIO Compote <i>Crêpe chocolat / Fruit de saison</i> <i>Yaourt à boire</i>	Gigot d'agneau Flageolet Yaourt nature BIO Cookie fait maison <i>Fromage blanc nature BIO</i> <i>Fruit de saison BIO *</i>	Potage de légume vert Filet de Cabillaud Ratatouille et Boulgour Tomme BIO Fruit de saison BIO <i>Quatre-quart / Compote à boire</i>	Mangue, avocat Nuggets de blé Purée de légume Vache Qui Rit BIO Fruit de saison BIO <i>Edam BIO / Fruit de saison BIO *</i>
Semaine du 15/04 au 19/04	Goûter <i>Cake fruit / Fruit de saison</i>	Goûter <i>Crêpe chocolat / Fruit de saison</i> <i>Yaourt à boire</i>	Goûter <i>Fromage blanc nature BIO</i> <i>Fruit de saison BIO *</i>	Goûter <i>Quatre-quart / Compote à boire</i>	Goûter <i>Edam BIO / Fruit de saison BIO *</i>
Semaine du 22/04 au 26/04	Brandade de morue Salade verte, vinaigrette Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO Moelleux nature / Compote à boire (Vanille banane pomme)	Champignon, œuf et salade Curry de légumes (lentille corail, pois chiche, sauce tomate, lait de coco, chou kale) Riz au lait BIO MENU VÉGÉTARIEN	Colombo de porc (Sub : colombo de dinde) Polenta Mimolette BIO Fruit de saison BIO <i>Cookie / Fruit de saison</i>	Endive, pomme, olive Gnocchi à la Napolitaine Petit BIO nature Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN <i>Pain au lait + barre chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>	Betterave, mangue Chipolata de volaille Haricot blanc, sauce tomate Fruit de saison BIO <i>Fromage blanc BIO / Fruit de saison BIO *</i>
Semaine du 29/04 au 03/05	Goûter <i>Prince chocolat / Fruit de saison</i>	Goûter <i>Yaourt nature BIO / Fruit de saison BIO *</i>	Goûter <i>Cookie / Fruit de saison</i>	Goûter <i>Pain au lait + barre chocolat</i> <i>Fruit de saison</i>	Goûter <i>Fromage blanc BIO / Fruit de saison BIO *</i>
	Haricot rouge, maïs, poivron Tartiflette végétarienne Salade verte, vinaigrette Petit Croc'lait BIO Crème renversée BIO MENU VÉGÉTARIEN	Joue de bœuf au jus court Brunoise de légume Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO <i>Mimolette BIO / Fruit de saison BIO *</i>	FÊTE NATIONALE (FÉRIÉ)	Fish & Chip (Poisson meunière sauce ketchup) Frite au four St Paulin BIO Fruit de saison BIO <i>Fruit de saison / Muffin</i> <i>Yaourt à boire vanille</i>	Céleri rémoulade Moussaka végétarienne (ratatouille, égrené végétal, oignon, coulis tomate...) Petit BIO nature Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN <i>Jus de pomme / Madeleine</i>
	Goûter <i>Prince chocolat / Fruit de saison</i>	Goûter <i>Mimolette BIO / Fruit de saison BIO *</i>		Goûter <i>Fruit de saison / Muffin</i> <i>Yaourt à boire vanille</i>	Goûter <i>Jus de pomme / Madeleine</i>

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.

* « Aide UE à destination des écoles »

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.