



RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 06 avril au vendredi 01 mai



Ces menus sont susceptibles de changements en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement

lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
	MENU VERT		P'TITS LOUP ST FIRMIN					MENU VERT	ESPAGNE
F	Friand fromage 3, 7, 8	Salade verte et dés d'emmental 1, 7	Carottes râpées vinaigrette 1	Taboulé 8	Salade d'haricots verts et thon 1, 4	Radis / beurre 7	Tagliatelles Marco Polo 1, 3, 4, 7, 8, 11	Concombres et maïs 1	Calamars à la romaine 3, 7, 8
é	Œufs à la Florentine 3, 7, 8	Rougail saucisse 7, 14	Croq'baby fromage 3, 4, 7,	Noisette de poulet à la grecque 7	Blanquette de veau à l'ancienne 7, 8, 14	Steack haché 7, 8, 12, 14	Merguez 7, 8, 14	Pizza aux fromages maison 7, 8, 14	Paëlla au poisson 2, 4, 7, 8, 14
r		Lentilles 7, 14	Mousseline de patates douces 7	Haricots verts persillés 7	Pommes de terre vapeur persillées 7	Pâtes semi-complète 7, 8	Courgettes sautées 7		
i	Yaourt fermier 7	Petit suisse 7	Mimolette 7	Fromage 7	Yaourt 7		Fromage 7	Yaourt 7	Fromage 7
é	Fruit 7, 8	Tarte aux pommes 7, 8	Compote de pêches 7	Entremet au chocolat 7	Fruit 7	Riz au lait maison 7	Fruit 7	Cookies 3, 7, 8	Churros 3, 7, 8, 13
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 01
MENU VERT						MENU VERT			
Salade verte 1	Tomates mozzarella 1, 7	Quiche au poireaux 3, 7, 8	Salade de pommes de terre au thon 1, 4	Mâche 1	Betteraves vinaigrette 1	Salade verte 1	Lentilles à la vinaigrette 1	Carottes rapées aux agrumes 1	F
Lasagnes de légumes 3, 7, 8, 14	Escalope de volaille Vallée d'auge 7, 8, 12, 14	Rôti de bœuf 7	Poisson du marché sauce crustacés 4, 7, 8, 11, 12, 14	Rôti de porc grand-mère 7, 8, 12, 14	Poulet rôti 14	Galette chèvre/tomate 7	Escalope de dinde viennoise 3, 7, 8	Parmentier de poisson 4, 7, 8,	é
	Petits pois à la française 7, 14	Duo pommes de terre carottes 7	Brocolis à l'ail 7	Haricots blancs à la tomate 7, 14	Gratin de choux fleurs 7, 8,	Duo haricots verts et beurre 7	Epinards à la crème 7, 8		r
Fromage 7	Fromage 7	Fromage blanc sucré 7	Fromage 7	Yaourt 7	Fromage 7	Fromage 7	Yaourt fermier 7	Fromage 7	i
Crème dessert praliné 7, 13	Semoule au lait maison 7, 8	Fruit 7	Fruit 7	Madeleine maison 3, 7, 8	Fruit 7	Brut de pommes 7	Fruit 7	Chou chantilly 3, 7, 8	é

Dans le cadre de l'obligation d'informer de la présence d'allergènes dans les menus, veuillez prendre connaissance des codes suivants :

MOUTARDE 1	Céréales contenant du GLUTEN 8
CRUSTACÉS 2	Graines de SÉSAME 9
ŒUFS 3	LUPIN 10
POISSON 4	MOLLUSQUES 11
ARACHIDE 5	Anhydride sulfureux et SULFITES 12
SOJA 6	FRUITS À COQUE 13
LAIT 7	CÉLERI 14

■ En VERT : Fait maison
 ■ En ROUGE : Produit local
 ■ Date en BLEU : Congé scolaire

Toutes nos viandes sont d'origines françaises (Volaille, oeuf, porc....)
 L'agneau Français privilégié mais à défaut il sera d'origine Irlandaise
 L'huile de tournesol est utilisée pour les assaisonnements, la cuisine et la friture
 Les aliments contenant du porc sont en italiques et soulignés



Nous nous efforçons de travailler au maximum avec des produits de qualité labellisés qui sont éligibles à la loi égalim