

Menus Restauration Scolaire – Semaine du 21 au 25 Avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<p>FERIE lundi de Pâques</p> 	Betteraves au vinaigre de framboise (9)	Celeri Remoulade (9)	Tomates au Thon (3,8,9,11)	Salade Verte à l'emmental (6,9)
Plat		Cuisse de Poulet (5,6) 	Rôti de porc (5,6) 	Sauté de Boeuf (5,6) 	Filet de Hoki (3,8,11) 
Garniture		Frites	Blé Sauce tomate	Carottes Vichy (6)	Riz (6)
Produit Laitier			Tomme (6) 	Ptit Moule Ail & Fines Herbes (6)	
Dessert		Cloches de Pâques glacée (4,6,10)	Banane 	Compôte de Fruits bio 	Crème Chocolat (4,6)

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 :

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

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