


Menus restauration scolaire

Du 25.03.2024 au 05.04.2024



LUNDI 25 MARS 2024	MARDI 26 MARS 2024 MENU VEGETARIEN	MERCREDI 27 MARS 2024	JEUDI 28 MARS 2024	VENDREDI 29 MARS 2024
<p>Jambon blanc & cornichons</p> <p>Boulettes de bœuf (VBF) à la sauce tomate Boulgour (BIO)</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombres en vinaigrette (13)</p> <p>Tartiflette (2)</p> <p>Fromage (2) & biscuit</p>	<p>Salade verte (BIO) (13)</p> <p>Lasagnes (2) au bœuf</p> <p>Dessert du chef (1,2,10)</p>	<p>Haricots verts (BIO), tomates & fromage (2,13)</p> <p>Poisson pané (5) Purée de carottes (BIO) (2)</p> <p>Mousse a la fraise (2)</p>	<p>Piémontaise thon & cornichons (13,1,11)</p> <p>Wings de poulet Poêlée campagnarde</p> <p>Pâtisserie (1, 2)</p>
LUNDI 1ER AVRIL 2024 LUNDI DE PAQUES	MARDI 2 AVRIL 2024 MENU VEGETARIEN	MERCREDI 3 AVRIL 2024	JEUDI 4 AVRIL 2024	VENDREDI 5 AVRIL 2024
	<p>Taboulé (BIO)</p> <p>Raviolis au fromage sauce curcuma (2)</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Mortadelle</p> <p>Chipolatas (VPF) Haricots verts (BIO)</p> <p>Riz au lait (2)</p>	<p>Betteraves (BIO) en vinaigrette (13)</p> <p>Brandade de poisson (5)</p> <p>Brassé bulgare saveur fraise (BIO) (2)</p>	<p>Salade (BIO) croutons & fromage (2,11 ,13)</p> <p>Cheeseburger, frites (2,11)</p> <p>Pâtisserie (1, 2)</p>

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages

LEGENDE

(BIO) Agriculture Biologique	(VPF) Viande de Porc Française	(VBF) Viande de Bœuf Française
(BBC) Bleu Blanc Coeur	(VF) Volaille Française	(LR) Label Rouge

ALLERGENES

(1) Œufs	(2) Lait	(3) Crustacés
(4) Mollusques	(5) Poisson	(6) Arachides
(7) Graines de sésame	(8) Soja	(9) Anhydride sulfureux et sulfites
(10) Fruits à coque	(11) Céréales contenant du gluten	(12) Céleri
(13) Moutarde	(14) Lupin	