

# 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 &amp; 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) &amp; 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 &amp; fromage (2,13)</p> <p>Poisson pané (5) Purée de carottes (BIO) (2)</p> <p>Mousse a la fraise (2)</p>	<p>Piémontaise thon &amp; 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 &amp; 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	