

Menus restauration scolaire

Du 22.04.2024 au 03.05.2024



LUNDI 22 AVRIL 2024	MARDI 23 AVRIL 2024 MENU VEGETARIEN	MERCREDI 24 AVRIL 2024	JEUDI 25 AVRIL 2024	VENDREDI 26 AVRIL 2024
<p>Friand au fromage (2,11)</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate & riz (BIO)</p> <p>Pâtisserie (1, 2,10)</p>	<p>Salade verte (BIO) croutons & surimi (5,11,13)</p> <p>Croustillant au fromage (2) Haricots verts en persillade (BIO)</p> <p>Yaourt nature sucré (2)</p>	<p>Betteraves en vinaigrette (13)</p> <p>Nuggets de volaille Carottes vichy</p> <p>Crème vanille (1, 2)</p>	<p>Cèleri rémoulade (1,12,13)</p> <p>Rougail de poisson (5) Poêlée de légumes (BIO)</p> <p>Fromage & biscuit (BIO) (2, 10)</p>	<p>Salade de tomates & mozzarella (2,13)</p> <p>Lentilles (BIO) Saucisse de Toulouse (VPF)</p> <p>Fruit</p>
LUNDI 29 AVRIL 2024	MARDI 30 AVRIL 2024 MENU VEGETARIEN	MERCREDI 1ER MAI 2024	JEUDI 2 MAI 2024	VENDREDI 3 MAI 2024
<p>Salade vendéenne (2,13)</p> <p>Pâtes (BIO) (11) Sauce bolognaise (VBF)</p> <p>Flan au caramel (1,2)</p>	<p>Choux fleur (BIO) à la moutarde (2,13)</p> <p>Raviolis au fromage, sauce curcuma (2,11)</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Piémontaise de thon & cornichons (5,13)</p> <p>Cari de poisson à l'indienne (5,2) Brocolis (2)</p> <p>Brassé bulgare vanille (2) (BIO)</p>	<p>Concombres au yaourt (BIO) & menthe (2)</p> <p>Hachi parmentier dinde et poulet (VF)</p> <p>Compote de pomme (BIO)</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

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