

**MENUS du mois de AVRIL 2017**

LUNDI 03 AVRIL	LUNDI 10 AVRIL	LUNDI 17 AVRIL (PÂQUES)	LUNDI 24 AVRIL
			Radis beurre croque sel 7 Colombo de porc 1/10 Boulgour bio 1/7 St Paulin 7 Compote
MARDI 04 AVRIL	MARDI 11 AVRIL	MARDI 18 AVRIL	MARDI 25 AVRIL
		Betteraves rouges vinaigrette 10/12 Filet meunière/ citron 1/4/7 Pâte au beurre + fromage râpé 1/7 Pomme Friture chocolat 7	Potage St Germain 7/9 Escalope de volaille aux herbes Poêlée de légumes 7 Yaourt nature bio sucré 7
MERCREDI 05 AVRIL	MERCREDI 12 AVRIL	MERCREDI 19 AVRIL	MERCREDI 26 AVRIL
		Feuilleté au fromage 1/3/7 Rôti de porc au jus Carottes bio braisées 7 Mousse au chocolat 7	Salade de pâtes + Tomates au basilic 10/12 Rôti de veau au jus Epinards à la crème 7 Tome blanche 7 Banane
JEUDI 06 AVRIL	JEUDI 13 AVRIL	JEUDI 20 AVRIL	JEUDI 27 AVRIL
		Concombres vinaigrette 10/12 Boulettes de bœuf sauce barbecue 1/6/7/12 Riz bio 7 Yaourt aux fruits 7	Salade verte à l'emmental 1/7/10/12 Filet de colin velouté safrané 1/2/4/7/12 Gratin de chou fleur / Pommes de terre 1/7 Choux vanille 1/3/7 (Gâteau d'anniversaire)
VENDREDI 07 AVRIL	VENDREDI 14 AVRIL	VENDREDI 21 AVRIL	VENDREDI 28 AVRIL
		Taboulé 1 Omelette bio 3 Haricots verts ail et persil 7 Camembert 7 Kiwi	Carottes râpée 10/12 Nugget's / Ketchup 1/6/10 Frites 1 Crème au chocolat 7

**ALLERGENES**

1- Céréales contenant du gluten	10- Moutarde et produits, base moutarde
2- Crustacés et produits base crustacés	11- Graines de sésame
3- Œufs et produits, base œuf	12- Anhydride sulfureux et sulfides
4- Poissons et produits, base poisson	13- Lupin et produits, base lupin
5- Arachides et produits, base arachide	14- Mollusques et produits, base mollusque
6- Soja et produits, base soja	<b>Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés</b>
7- Lait et produits, base lait	(1) pain bio - (1) pain issu de la filière traditionnelle
8- Fruits à coque	
9- Céliak et produits, base céliak	



**Information consommateur : règlement UE n° 1169/2011**

Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier.  
 Ces premières informations susceptibles d'évolutions ne sauraient en aucun cas servir de base de références pour une gestion des allergies.  
**Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques.**