

MENUS du mois de AVRIL 2018

		VACANCES SCOLAIRES		
LUNDI 02 AVRIL (PÂQUES) férié	LUNDI 09 AVRIL (Menu Mexicain)	LUNDI 16 AVRIL	LUNDI 23 AVRIL	LUNDI 30 AVRIL
	<p>*Salade Mexicaine 10/12</p> <p>Emincé Tex Mex 10/12</p> <p>Poêlée à la Mexicaine 7</p> <p>Tarte coco 1/3/7</p> <p>(gâteau d'anniversaire)</p>			<p>Tarte au fromage 1/3/7</p> <p>Poisson pané / citron 1/4</p> <p>Poêlée de légumes verts 7</p> <p>Kiwi BIO</p>
MARDI 03 AVRIL	MARDI 10 AVRIL	MARDI 17 AVRIL	MARDI 24 AVRIL	MARDI 01 MAI (Fête du travail)
<p>Macédoine mayonnaise 3/10/12</p> <p>Filet meunière citronné 1/4/7</p> <p>Pâte au beurre + fromage râpé 1/7</p> <p>Pomme BIO</p> <p>Friture chocolat 7</p>	<p>Salade verte croutons 1/7/12</p> <p>Colombo de porc 1/10</p> <p>Semoule 1/7</p> <p>Yaourt aux fruits 7</p>			
MERCREDI 04 AVRIL	MERCREDI 11 AVRIL	MERCREDI 18 AVRIL	MERCREDI 25 AVRIL	MERCREDI 02 MAI
<p>Endives + mimolette 7/10/12</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Epinards à la crème / pommes de terre 7</p> <p>Liégeois au chocolat 7</p>	<p>Salade de pâtes + Tomates au basilic emmental 10/12/1/7</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Carottes braisées 7</p> <p>Banane</p>			<p>Concombres vinaigrette 10/12</p> <p>Sauté de veau Marengo</p> <p>Pâtes</p> <p>Flan nappé caramel 7</p>
JEUDI 05 AVRIL (MENU BIO)	JEUDI 12 AVRIL	JEUDI 19 AVRIL	JEUDI 26 AVRIL	JEUDI 03 MAI
<p>Concombres vinaigrette BIO 10/12</p> <p>Hachis Parmentier BIO 1/7/12</p> <p>Yaourt au citron BIO 7</p>	<p>Feuilleté au fromage 1/7</p> <p>Filet de colin velouté safrané 1/2/4/7/12</p> <p>Gratin de chou fleur / Pommes de terre 1/7</p> <p>Kiwi BIO</p>			<p>Macédoine de légumes 3/10/12</p> <p>Steack haché sauce barbecue 1/6/7/12</p> <p>Gratin de courgettes / pommes de terre 7/12</p> <p>Yaourt aux fruits 7</p> <p>biscuit 1</p>
VENDREDI 06 AVRIL	VENDREDI 13 AVRIL (MENU SANS VIANDE)	VENDREDI 20 AVRIL	VENDREDI 27 AVRIL	VENDREDI 04 MAI
<p>Taboulé 1</p> <p>Omelette 3/7</p> <p>Haricots verts ail et persil 7</p> <p>Camembert 7</p> <p>Orange</p>	<p>Carottes râpée 10/12</p> <p>Sandwich Cow Boy végétarien 1/6/7</p> <p>Chips</p> <p>Fromage blanc aux fruits 7</p>			<p>Tomates / Féta au basilic 7/10/12</p> <p>Rôti de porc au jus 1/7</p> <p>Lentilles 5</p> <p>Pomme</p>

ALLERGENES : Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés

1- Céréales contenant du gluten	9- Céleri et produits, base céleri
2- Crustacés et produits base crustacés	10- Moutarde et produits, base moutarde
3- Oeufs et produits, base oeuf	11- Graines de sésame
4- Poissons et produits, base poisson	12- Anhydride sulfureux et sulfides
5- Arachides et produits, base arachide	13- Lupin et produits, base lupin
6- Soja et produits, base soja	14- Mollusques et produits, base mollusque
7- Lait et produits, base lait	
8- Fruits à coque	

(1) pain bio - (1) pain issu de la filière traditionnelle



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.

* Salade Mexicaine : tomates / maïs / poivrons / oignons / haricots rouges / thon / salade / basilic