

RESTAURANT SCOLAIRE



	Du 30 mars au 3 avril 2026	Du 06 avril au 19 avril 2026	Du 20 avril au 24 avril 2026	Du 27 avril au 1er mai 2026
Lundi	Salade d'endives au thon Emincé de poulet Ebly Vache qui rit Mousse au chocolat /biscuits		Macédoine / mayonnaise Filet de poisson à la crème Brocolis Edam Poire	Concombres / maïs Légumes / semoule Kiri Salade de fruits
Mardi	Œufs/mayonnaise Filet de colin pané Gratin de courgettes Fromage blanc nature sucré Kiwi		Salade de mâche Jambon gillé Purée Carré frais Compote de pomme	Salade de pâtes Calamar à la romaine Ratatouille Yaourt aux fruits Banane
Jeudi	Betteraves rouges Saucissons Pomme de terre Yaourt Pomme		Carottes râpées au citron Riz / omelette Petit-pois Crème dessert vanille Gaufre	Salade verte Tartiflette Chocolat liégeois Madeleine
Vendredi	Salade de mâche Quenelles sauce tomate Champignons Fromage Eclair vanille 	 BONNES VACANCES	Radis / beurre Lasagnes à la bolognaise Yaourt nature sucré Glace	

Origine des Viandes	Servi le 30/03			
Pays de naissance	FRANCE			
Pays d'élevage	FRANCE			
Pays d'abattage	FRANCE			

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques ,Anhydride sulfureux et sulfites .

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

BIO

HVE (Haute Valeur Environnementale)

MSC (pêche durable)

Menu végétarien

|

