



lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Liste des
allergènes:

1:Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coques, 9 Céleri, 10 Moutarde, 11 Graines de sésame, Anhydride sulfureux, 13 Lupin, 14 Mollusques

12

**semaine du
7 au 11 avril
2025**

salade composée (7,11)
blanquette de veau (1,7)
pâtes conchiglionis (1,3)
rondelé (7)
fraises-kiwi

riz niçois au thon (1,4,7,10)
poulet rôti
gratin de chou-fleur (7)
leerdammer (7)
p.suisses fruités (7)

croque-monsieur
(1,7)
filet mignon de porc
(1,12)
p.pois à la française
yaourt (7)
ananas

céleri aux pommes (3,9,10,11)
fajitas végétal (1)
riz de camargue (1)
kiri (7)
banane

endives aux noix (7,8,10)
filet de poisson meunière
(1,4)
purée de carottes au cumin
(7)
emmental (7)
biscuit et pâte de fruits
(1,6,7,8)

**semaine du
14 au 18 avril
2025**

mousse de canard (3,7)
hachis parmentier (7)
f.blanc (7)
fraises

salade mixte (7,10)
galette de céréales (1,3,7,8)
lentilles (10)
edam (7)
creme dessert (6,7)

soupe de
vermicelles (1)
pot au feu
légumes du pot
yaourt (7)
banane

potage de légumes
sauté de poulet au curry (7)
gratin dauphinois (7)
emmental (7)
ananas

salade aux croûtons de
chèvre (1,7,10)
dos de colin sce oseille (4,7)
mille-feuilles de légumes
(1,7)
chanteneige (7)
fondant haricolat (3)

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le double choix est soumis à l'ordre de passage des élèves. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire il ne peut pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service