

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, 12 Anhydride sulfureux, 13 Lupin, 14 Mollusques

semaine du 7 au 11 avril 2025

salade composée (7,11)
ou carottes rapées (10,11)
blanquette de veau (1,7)
ou sauté d'agneau aux
poivrons (1)
pâtes conchiglioni (1,3)
rondelé (7)
fraises-kiwi ou fruit

riz niçois au thon (1,4,7,10)
ou salade des andes au
quinoa (1,10)
poulet rôti
ou jambon blanc
gratin de chou-fleur (7)
leerdammer (7)
p.suisses fruités (7) ou fruit

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)
ou batonnets de crudités (7)
fajitas végétal (1)
ou quenelle nature à la
tomate (1,3,4,6,7,8,9)
riz de camargue (1)
kiri (7)
banane ou fruit

endives aux noix (7,8,10)
ou salade verte (10,11)
filet de poisson meunière
(1,4)
ou filet de poisson aux
amandes (4,7,8)
purée de carottes au cumin
(7)
emmental (7)
biscuit et pâte de fruits
(1,6,7,8)
ou fruit

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 sœurette (4,7)
mille-feuilles de légumes
(1,7)
chanteneige (7)
fondant haricolas (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