

Menu hebdomadaire du 22 au 26 avril 2024

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seuls le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelle les autres jours. Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).

Lundi 22 avril

 Baguette BIO 

Haricots verts vinaigrette

Cappelletti BIO  tofu
épinards

Crème dessert

Compote de pommes BIO 

Goûter : moelleux au
chocolat, et fruits au sirop



Mardi 23 avril

 Baguette aux graines BIO


 Carottes BIO  

Poulet yassa 

Curvi BIO 

 Yaourt nature BIO 

Goûter : pain au lait ,confiture
et jus d'orange BIO 

Mercredi 24 avril

 Baguette BIO 

 Sauté de veau BIO aux
olives 

Chou-fleur BIO 

Fromage à tartiner

 Banane BIO 

Goûter : madeleine BIO 
et lait

Jeudi 25 avril

 Baguette BIO 

 Brandade de colin



Salade verte BIO 

 St Nectaire AOP 

 Kiwi BIO 

Goûter : pain de mie et
fromage à tartiner,
purée de pommes BIO


Vendredi 26 avril

 Baguette BIO 

Salade de lentilles BIO 

 Omelette BIO aux herbes



Purée de brocolis

 Fromage blanc BIO 

Goûter : pain au chocolat
BIO , lait et orange BIO 

 Agriculture BIO

 Label Rouge

 Bleu Blanc Cœur

 Approvisionnement local

 Menu végétarien

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

 Certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

 Appellation d'origine protégée

 Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo